# مربے جام جیلی اور مارملیڈ

urdukutabkhanapk.blogspot

urdukutabkhanapk.blogspot

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بچے

# جام جیلی

# اور

# مارملیڈ

منسوبہ:
باجی نجمہ ادریس

☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# فہرست


| | |
|---|---|
| اپنی باتیں | 7 |
| یاد رکھیے | 9 |
| خالی بوتلیں صاف کرنے کا طریقہ | 11 |
| قوام کی تیاری اور پہچان | 13 |
| **مربّے** | 17 |
| ادرک کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 19 |
| ادرک کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 20 |
| ادرک کا مربّہ ترکیب نمبر 3 | 21 |
| انڈو کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 22 |
| انڈو کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 23 |
| آلو کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 25 |
| آلو کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 26 |
| آلو بخارا کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 27 |
| کچا آلو بخارا کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 28 |
| آلو بخارا کا مربّہ ترکیب نمبر 3 | 29 |
| آلوچہ کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 30 |
| آلوچہ کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 31 |
| آم کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 32 |
| آم کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 33 |
| آم کا مربّہ ترکیب نمبر 3 | 34 |
| آم کا مربّہ ترکیب نمبر 4 | 35 |
| آملے کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 37 |
| آملے کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 38 |
| آملے کا مربّہ ترکیب نمبر 3 | 39 |
| املی کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 40 |
| املی کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 41 |
| امرود کا مربّہ | 42 |
| انگور کا مربّہ ترکیب نمبر 1 | 43 |
| انگور کا مربّہ ترکیب نمبر 2 | 44 |


www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


| | | |
|---|---|---|
| انناس کا مربہ | | 45 |
| انجیر کا مربہ | | 46 |
| بادام کا مربہ | | 47 |
| بہی کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 48 |
| بہی کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 49 |
| بیگری کا مربہ | | 50 |
| پھلوں کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 51 |
| پھلوں کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 52 |
| پپیتا کا مربہ | | 53 |
| پلوں کا مربہ | | 54 |
| پیٹھا کا مربہ | | 55 |
| تربوز کا مربہ | | 56 |
| ٹماٹر کا مربہ | | 57 |
| جامن کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 58 |
| جامن کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 59 |
| چقندر کا مربہ | | 60 |
| چیری کا مربہ | | 61 |
| خشکل کا مربہ | | 62 |
| خربوزہ کا مربہ | | 63 |
| خوبانی کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 64 |
| خوبانی کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 65 |
| خوبانی کا شہد الا مربہ | ترکیب نمبر3 | 66 |
| زردآلو یا کابلی خوبانی کا مربہ | | 67 |
| ستاور کا مربہ | | 68 |
| سدا پھل کا مربہ | | 69 |
| سردا کا مربہ | | 70 |
| سنگترہ کا مربہ | | 71 |
| سنگترہ کے چھلکوں کا مربہ | | 72 |
| سیب کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 73 |
| سیب کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 74 |
| سیب کا مربہ | ترکیب نمبر3 | 75 |
| شفتالو کا مربہ | | 76 |
| فالسہ کا مربہ | | 77 |
| کیلا کا مربہ | | 78 |
| کشمل کا مربہ | | 79 |
| کریلا کا مربہ | | 80 |
| کھیرو کا مربہ | | 81 |
| ککروندے کا مربہ | | 82 |
| کھجور کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 83 |
| کھجور کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 84 |
| گاجر کا مربہ | ترکیب نمبر1 | 85 |
| گاجر کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 86 |
| گاجر کا مربہ | ترکیب نمبر3 | 88 |
| لیمو کا شہد الا مربہ | ترکیب نمبر1 | 89 |
| لیمو کا مربہ | ترکیب نمبر2 | 90 |


www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


| | |
|---|---|
| ملٹے کا مربہ | 91 |
| منقے کا مربہ | 92 |
| نارنگی کا مربہ | 93 |
| ناشپاتی کا مربہ | 94 |
| ناریل کا مربہ ترکیب نمبر1 | 95 |
| ناریل کا مربہ ترکیب نمبر2 | 96 |
| ناریل کا مربہ ترکیب نمبر3 | 97 |
| ہڑ کا مربہ ترکیب نمبر1 | 98 |
| ہڑ کا مربہ ترکیب نمبر2 | 99 |
| ہڑ کا مربہ ترکیب نمبر3 | 100 |
| ڈبل روٹی کا مربہ | 101 |
| **کینڈی** | 103 |
| پیٹھا کی کینڈی | 105 |
| ادرک کی کینڈی | 106 |
| بیر کی کینڈی | 107 |
| **جام جیلی اور مارملیڈ** | |
| **جام** | 109 |
| آڑو کا جام | 111 |
| اسٹرابری کا جام | 112 |
| آلو بخارا کا جام | 113 |
| امرود کا جام | 114 |
| اسم کا جام | 115 |
| اناس کا جام | 116 |
| انجیر کا جام | 117 |
| اناس اور خربوزے کا جام | 118 |
| ٹماٹر کا جام ترکیب نمبر1 | 119 |
| ٹماٹر کا جام ترکیب نمبر2 | 120 |
| ٹماٹر اور لیمو کا جام | 122 |
| ٹماٹر اور کینو کا جام | 124 |
| ٹماٹر اور سیب کا جام | 126 |
| جامن کا جام | 128 |
| چقندر کا جام | 129 |
| خوبانی (خشک) کا جام | 130 |
| خوبانی کا جام | 131 |
| سیب کا شہد والا جام ترکیب نمبر1 | 132 |
| سیب کا جام ترکیب نمبر2 | 133 |
| سیب کا جام ترکیب نمبر3 | 134 |
| شکترے کا جام | 135 |
| گکروندے کا جام | 136 |
| کینو کا جام | 137 |
| گریپ فروٹ کا جام | 138 |
| منقے کا جام | 139 |
| ملٹے کا جام | 140 |


www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


ناشپاتی کا جام ترکیب نمبر 1 141
ناشپاتی کا جام ترکیب نمبر 2 142


## جیلی


آم کی جیلی ترکیب نمبر 1 143
آم کی جیلی ترکیب نمبر 2 144
امرود کی جیلی ترکیب نمبر 1 145
امرود کی جیلی ترکیب نمبر 2 147
امرود کی جیلی ترکیب نمبر 3 148
انگور کی جیلی 149
بادام کی جیلی 150
بہی کی جیلی 152
ٹماٹر کی جیلی 153
سیب کی جیلی ترکیب نمبر 1 154
سیب کی جیلی ترکیب نمبر 2 155
شہد کی فروٹ جیلی 156
فروٹ جیلی 157
کیلے کی جیلی 159
منقے کی جیلی 160
مالٹے کی جیلی 161
نارنگی کی جیلی 162


## مارملیڈ


پھلوں کا مارملیڈ 163
سنگترے کا مارملیڈ 164
گاجر کا مارملیڈ 166
گریپ فروٹ کا مارملیڈ 167
مالٹے کا مارملیڈ 168

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# اپنی باتیں

اللہ تعالیٰ نے پاکستان کی سرزمین کو بے بہا خزانوں سے نوازا ہے۔ پھل اور سبزیاں ان میں اہم ہیں۔ مختلف پھلوں اور سبزیوں کا موسم عروج پر ہو تو زمین سے سر اٹھائے درختوں اور پودوں کی شاخوں سے آویزاں رنگ رنگ قسم قسم کے پھل اور سبزیاں قلب و نظر کے لیے دلفریب نظارہ پیش کرتی ہیں۔ المیہ یہ ہے کہ ان دونوں بکثرت اور ارزاں ہونے کے باعث ان کا استعمال نہایت بیدردی سے ہوتا ہے۔ چنانچہ پھلوں اور سبزیوں کی ایک بڑی مقدار ضائع ہو جاتی ہے۔ انہیں محفوظ کر لیا جائے تو موسم گزرنے کے بعد بھی عرصہ تک اس دولت سے استفادہ کیا جا سکتا ہے۔ آج کل پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے بہت سے طریقے رائج ہیں لیکن یہ پیداواری گنجائش سے کم ہیں۔ یا ان سے کما حقہٗ فائدہ نہیں اٹھایا جاتا، چنانچہ ان سہولتوں کے باوجود پھلوں اور سبزیوں کی بڑی مقدار ضائع ہو جاتی ہے۔ ضروری ہے کہ اس اہم کام میں گھریلو صنعت کو بھی شریک کیا جائے۔

پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے بہت سے رائج طریقوں میں مربے، جام، جیلی، مارملیڈ، چٹنی اور اچار وغیرہ چند مثالیں ہیں۔ ان طریقوں پر زیادہ تر تجارتی حلقوں کی اجارہ داری ہے۔ یہ اشتہار بازی اور نام و نمود کا زمانہ ہے۔ لوگ متاثر ہو کر بازار کی مصنوعات خریدنے پر مجبور ہو جاتے ہیں۔ کم ہی گھروں میں ان طریقوں سے فائدہ اٹھایا جاتا ہے۔ کچھ اس لیے بھی کہ ہمارے ہاں اکثریت تعلیم سے بے بہرہ ہے۔ بہت سے معاملات میں ان کی رہنمائی کرنے والا کوئی نہیں۔ پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے طریقوں کو گھریلو صنعت کے طور پر اپنا لیا جائے تو اس

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سے دُور رس نتائج برآمد ہو سکتے ہیں۔ زرعی پیداوار محفوظ ہونے کے ساتھ ساتھ کسی حد تک بیروزگاری کے سدباب میں بھی مدد مل سکتی ہے۔

چھوٹی صنعتوں کے علاوہ گھریلو ضرورت کے لیے بھی مربہ، جام، جیلی، مارملیڈ اور اچار چٹنی وغیرہ خود تیار کیے جا سکتے ہیں۔ یقیناً جو چیزیں اپنے ہاتھ سے تیار کی جائیں گی وہ نسبتاً بازار سے ارزاں اور معیاری ہوں گی۔

زیادہ دنوں کی بات نہیں جب یہ چیزیں بڑے ذوق و شوق اور محنت سے گھر گھر تیار ہوتی تھیں۔ کام کاج سے فراغت کے بعد خواتین ایسے چھوٹے موٹے کاموں میں دل بستگی کا سامان ڈھونڈ لیتی تھیں اور معمولی خرچ سے دسترخوان پر طرح طرح کے کھانوں کا اضافہ ہو جاتا تھا۔ کم آمدنی کے باوجود لوگ آسودہ حال تھے۔ بچوں کو تعلیم کے ساتھ ساتھ چھوٹے موٹے ہنر سکھانے کا بھی اہتمام کیا جاتا تھا اور بچے دلچسپی سے ان کاموں میں بزرگوں کا ہاتھ بٹاتے تھے۔ زندگی کے نت نئے مسائل سے لوگوں کی توجہ ہٹ گئی ہے اور بچے محض کتابوں کے کیڑے بن کر رہ گئے ہیں۔ موجودہ نسل کو اس خامی کا ذمہ دار نہیں ٹھہرایا جا سکتا۔ اس لیے کہ ہم نے ان کی تعلیم پر تو زور دیا ہے لیکن تربیت کو نظر انداز کر دیا ہے۔

**ھدد کتب خان**، رجسٹرڈ لاہور اس قومی المیہ سے آگاہ ہے۔ چنانچہ یہ ادارہ عرصہ سے تعلیمی اور تربیتی دونوں محاذ پر اپنا کردار ادا کرنے میں کوشاں ہے۔ اس ضرورت کے پیش نظر اس ادارے کے زیر اہتمام برسوں سے ایسی کتب کی اشاعت کا سلسلہ جاری ہے جو تعلیم و تربیت کے تقاضوں کی تکمیل میں معاون ثابت ہو رہی ہیں۔

مختلف فنی موضوعات کے تسلسل میں اب **ھدد کتب خان**، رجسٹرڈ لاہور کی جانب سے ایک نئی کتاب "مربے جام جیلی اور مارملیڈ" پیش خدمت ہے۔ کتاب کی تیاری میں عام آدمی کی سمجھ بوجھ کو پیش نظر رکھا گیا ہے۔ موضوع کے حوالے سے 130 سے زیادہ نہایت سادہ اور آسان طریقے کتاب میں شامل کیے گئے ہیں۔

امید ہے **ھدد کتب خان**، رجسٹرڈ لاہور کی اس پیش کش کو پذیرائی حاصل ہو گی۔

باجی نجمہ ادریس

○○○

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# یاد رکھیے!

- مُربہ بنانے کے لیے ضروری ہے کہ اعلیٰ اقسام کے پھلوں اور سبزیوں کا انتخاب کیا جائے۔ نرم اور زیادہ پکے ہوئے پھلوں سے عمدہ مربہ تیار نہیں ہو سکتا۔
- مُربے میں چھوٹے پھل ثابت اور بڑے پھلوں کے ٹکڑے ڈالے جاتے ہیں۔
- جام جیلی مارملیڈ کے لیے خیال رکھا جائے کہ پھل زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں۔ کیونکہ زیادہ پکے ہوئے پھلوں میں لعاب دار مادہ (پیکٹین) کی مقدار کافی نہیں ہوتی اس لیے اس سے اچھی جیلی تیار نہیں ہوتی۔
- عام قسم کے لوہے کے چاقو سے پھلوں اور سبزیوں کو چھیلنے اور کاٹنے سے پھلوں پر بدنما داغ لگ جاتے ہیں اس لیے اسٹین لیس اسٹیل کے چاقو اور چھریاں استعمال کریں۔
- پھلوں اور سبزیوں کو چھیل کر یا کاٹ کر رکھا جائے تو ہوا لگنے کے باعث رنگ بدنما ہو جاتا ہے۔ اس لیے چھیلنے، کاٹنے کے دوران کھلی ہوا میں رکھنے کی بجائے نمک کے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ ایک لٹر پانی میں ایک چمچ نمک حل کر کے پاس ہی رکھ لیں۔ پھل یا سبزیاں کاٹ کر پانی میں ڈالتے جائیں۔ پھر انہیں پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں۔ نمک کا اثر ختم ہو جائے گا۔
- پھلوں کا چھلکا اتارنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ پتلے کپڑے میں پھلوں کی ڈھیلی سی پوٹلی باندھ کر اسے گرم پانی میں ایک دو منٹ ڈبو کر رکھیں۔ پھل کا چھلکا نرم پڑ جائے گا اب اسے گرم پانی سے نکال کر فوراً ہی ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چھلکا پھل سے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

الگ ہو جائے گا۔ اب آسانی سے چاقو کی نوک سے چھلکا اتارا جا سکتا ہے۔

- مربے کے لیے پھل اگر سخت ہوں تو تھوڑے سے پانی میں دھیمی آنچ پر پہلے انہیں گلا لیں پھر چینی ڈال کر مربہ بنا لیں۔
- جام جیلی مارملیڈ کیلئے پھلوں کے مناسب ٹکڑے کر لیے جائیں اور ان کا رس نکال کر صاف کر لیا جائے۔
- جام جیلی مارملیڈ کو مطلوبہ حد تک گاڑھا ہونے تک آگ پر ضرور رکھا جائے ورنہ اس کا کچھ حصہ شربت جیسا رہ جائے گا۔ زیادہ حرارت بھی نہ دی جائے ورنہ پھل پسلسے ہو جائیں گے۔
- چھاننے کے لیے لوہے کی چھلنی استعمال نہ کی جائے۔ دوسری چھلنی دستیاب نہ ہو تو اس مقصد کے لیے ململ کا کپڑا استعمال کیا جا سکتا ہے۔
- جام جیلی مارملیڈ میں چینی کی مقدار کم ڈالی جائے تو رنگ جلدی خراب ہو جاتا ہے اور خوشبو جاتی رہتی ہے۔ نیز جراثیم پیدا ہونے کا خدشہ ہوتا ہے۔ اسی طرح پھل کی مقدار کی نسبت چینی زیادہ ملا دی جائے یا اسٹرک ایسڈ تھوڑی مقدار میں ملایا جائے تو دانے سے نظر آنے لگتے ہیں ایسی صورت میں لیمو کا رس یا اسٹرک ایسڈ مناسب مقدار میں شامل کر کے نقص دور کیا جا سکتا ہے۔

قوام، جام جیلی مربہ اور مارملیڈ وغیرہ کو ذائقہ دینے کے ساتھ ساتھ اسے خراب ہونے سے بھی بچاتا ہے اس لیے قوام کی تیاری اور جانچ میں خصوصی توجہ سے کام لینا چاہیے۔ قوام کچا رہ جائے یا بہت زیادہ پک جائے تو ذائقہ خراب ہو جاتا ہے۔

- تلعی دار برتن استعمال کیے جائیں۔ تیاری کے دوران اور بعد میں ملانے یا نکالنے کے لیے دھات کے چمچ یا ہاتھ سے کام نہ لیں بلکہ اس کے لیے خشک ڈوئی (لکڑی کا چمچ) استعمال کریں۔
- مربہ جام جیلی اور مارملیڈ وغیرہ رکھنے کے لیے پتھر، چینی یا شیشے کے برتن، بوتلیں، مرتبان وغیرہ استعمال کریں اور انہیں اچھی طرح دھو کر خشک کر لیں۔ زیادہ عرصہ محفوظ رکھنا ہو تو بوتلوں کو اچھی طرح دھو کر STERILIZE کر لیں۔

○ ○

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# خالی بوتلیں صاف کرنے کا طریقہ

اعلیٰ معیار کی جام، جیلی، مربہ اور مارملیڈ وغیرہ تیار کرنے کے لیے جہاں اجزا کا خالص ہونا اور انہیں خاص نسبت سے ملانے کے ساتھ ساتھ دیگر تمام ضروری احتیاطیں پیش نظر رکھنا ضروری ہیں، وہاں انہیں زیادہ عرصہ تک محفوظ رکھنے کے لیے اس امر کا خیال رکھنا بھی ضروری ہے کہ جب ان اشیاء کو بوتلوں یا مرتبانوں میں محفوظ کیا جائے تو وہ ہر لحاظ سے صاف اور جراثیم سے پاک ہوں۔

اس نکتہ کو نظر انداز کرنے کی صورت میں جو کچھ بھی بوتلوں میں محفوظ کیا جائے گا وہ جلد خراب ہو سکتا ہے۔ اس لیے ضروری ہے کہ بوتلوں کی صفائی کا خاص خیال رکھا جائے۔ بہتر ہے کہ بوتلوں کو اسٹریلائز (STERILIZE) کر لیا جائے۔ اس مقصد کے لیے پہلے خالی بوتلوں کو گرد و غبار سے پاک کر لیا جائے۔ اگر بوتلوں کو دوائیں یا شربت وغیرہ رکھنے کے لیے استعمال کیا گیا ہو تو اسے سوڈا یا گرم پانی وغیرہ سے اچھی طرح دھو لیا جائے تاکہ بوتلوں کے پیندے یا اطراف کے ساتھ کسی قسم کی آلائش لگی ہو تو صاف ہو جائے۔

اب بڑا سا صاف پتیلا یا کڑاہی لے کر تہہ میں کپڑا بچھا دیں۔ کپڑے پر بوتلیں ٹکا دیں۔ برتن میں اتنا پانی بھریں کہ شیشیاں یا بوتلیں پانی میں ڈوب جائیں اور ان کے اندر بھی پانی بھر جائے۔ بوتلوں کا کوئی حصہ ایسا نہ ہو جو پانی سے باہر ہو، یا اس

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کے اندر پانی نہ بھرا ہو۔

اب پتیلے کو چولہے پر رکھ کر اتنا گرم کریں کہ پانی اُبلنے لگے۔ پانی آدھا گھنٹہ اُبلنے دیں۔ پھر برتن آگ سے اُتار لیں اور اُسے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پانی معمولی گرم رہ جائے تو بوتلیں نکال کر ان کا پانی پھینک کر مطلوبہ اشیا سے بھر لیں۔ پتیلا چولہے سے اُتار کر اس میں سے فوراً بوتلیں نکالنا ٹھیک نہیں کیونکہ ٹھنڈی ہوا لگنے سے بوتلیں ٹوٹ سکتی ہیں۔

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# قوام کی تیاری اور پہچان

قوام جام جیلی اور مربہ وغیرہ کو خوش ذائقہ بنانے کے ساتھ انہیں عرصہ تک محفوظ بھی رکھتا ہے۔ قوام کے لیے نہایت صاف ستھرا پانی ہونا چاہیے۔ کنوئیں، یا ٹینکوں میں اکٹھا کیا ہوا پانی اس مقصد کے لیے اس لیے مناسب نہیں سمجھا جاتا کہ اس میں مختلف قسم کے جراثیم موجود ہوتے ہیں۔ چنانچہ ایسے پانی سے تیار شدہ قوام میں جام جیلی اور مربے وغیرہ کو زیادہ عرصہ تک محفوظ نہیں رکھا جا سکتا۔

گھریلو استعمال کے لیے تھوڑی چیز بنانی ہو تو پانی چھان کر استعمال کیا جا سکتا ہے۔ بڑے پیمانے پر جام جیلی مربے وغیرہ کے لیے بہتر ہے کہ کشید کیا ہوا پانی (DISTILLED WATER) استعمال کیا جائے۔

مٹھاس کے لیے مصری یا بہترین قسم کی موٹی دانے دار سفید چینی استعمال کی جائے۔ کھانڈ یا ایسی چینی جس کا رنگ صاف نہ ہو، استعمال کرنے کی صورت میں قوام بہت احتیاط سے صاف کرنا ہوگا۔

قوام بنانے کے لیے پانی میں چینی کی مقدار کا تعین کرنے کے لیے پھل کی قسم اور حالت کو پیش نظر رکھا جاتا ہے۔ ترش پھلوں کی نسبت کم ترش پھلوں میں چینی کی مقدار کم استعمال ہوتی ہے۔

قوام کی تیاری اور اس کی جانچ میں احتیاط سے کام لینا چاہیے کیوں کہ قوام

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

درست نہ ہو۔ تو جس چیز کے لیے قوام تیار کیا جائے گا وہ بدذائقہ اور جلد خراب ہو جائیگی۔

قوام بنانے کے لیے پانی میں مصری یا چینی حل کر کے چھان لیں اور تار بننے تک آگ پر پکائیں۔ اُبلتے رہنے سے چونکہ پانی کی مقدار کم ہوتی جاتی ہے اس لیے قوام پانی کی سطح سے اُوپر برتن کے اطراف میں لگ کر جل جاتا ہے اور باقی قوام میں گر کر نہ صرف اسے بدذائقہ کر دیتا ہے بلکہ اس کا رنگ بھی خراب ہو جاتا ہے۔ چنانچہ اسے ساتھ ساتھ صاف کرنا ضروری ہے۔ اس مقصد کے لیے کسی صاف لکڑی کے سرے پر کپڑا لپیٹ کر پانی میں تر کر لیں۔ جب قوام برتن کے اطراف میں جمنے لگے تو اس پر کپڑا پھیرتے جائیں۔

تجارتی پیمانے پر قوام جانچنا ہو تو فارن ہیٹ تھرمامیٹر استعمال کیا جاتا ہے۔ چھوٹے پیمانے پر قوام کی پہچان کے لیے عام طور پر مندرجہ ذیل طریقہ اختیار کیا جاتا ہے۔

- جب یہ اندازہ ہو جائے کہ قوام تیار ہو گیا ہے تو کفگیر میں تھوڑا سا قوام اُٹھا کر اُوپر سے آہستہ آہستہ دیگچی میں گرائیں۔ قوام قطرہ قطرہ گرے اور آخری قطرے کی ایک تار سی بن جائے تو سمجھ لیں کہ قوام تیار ہو گیا ہے۔
- کفگیر سے تھوڑا سا قوام نکال کر انگوٹھے اور انگشتِ شہادت کے درمیان لیں۔ انگوٹھے اور انگشتِ شہادت کو آہستہ سے مِلا کر جُدا کریں۔ دونوں کے درمیان تار بن جائے تو قوام تیار ہے۔
- قوام کا ایک قطرہ زمین پر ٹپکا دیں۔ قوام پتلا ہوا تو قطرہ زمین میں جذب ہو جائے گا، یا زمین پر پھیل جائے گا۔ یہ اس بات کی پہچان ہے کہ قوام ابھی تیار نہیں ہوا۔ البتہ قطرہ زمین پر گر کر جذب ہو نہ پھیلے بلکہ موتی کی شکل میں قائم رہے تو جان لیں کہ قوام تیار ہو گیا ہے۔

قوام تیار کرتے وقت میل اور جھاگ اُوپر آ جاتی ہے۔ اسے کفگیر سے آہستہ آہستہ اُتارتے جائیں۔

سہولت کے لیے ایسا بڑا چمچہ یا کفگیر استعمال کریں جس میں چھوٹے

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چھوٹے سوراخ ہوں تاکہ قوام چھن کر نکل جائے اور میل کنگیر پر رہ جائے۔
کچی لسی یا پانی ملے دودھ کے چھینٹے دیتے رہنے سے بھی میل جلد اوپر آجاتی ہے۔
معمولی مقدار میں ٹاٹری یعنی لیموں کا ست ملانے سے میل کچیل اوپر آ جاتی ہے۔ اس دوران کنگیر سے قوام کو ہلاتے رہنا چاہیے۔

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# مُربّے

مُربّہ کی بات ہو یا جام جیلی مارملیڈ
اور اچار چٹنی کا تذکرہ، یہ سب
پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے
کے طریقے ہیں۔ مختلف موسموں میں
جب سبزیاں اور پھل بکثرت پیدا
ہوتے ہیں اور ارزاں ہونے کے ساتھ
ساتھ نہایت خوش نما، خوشذائقہ
اور پُرتاثیر ہوتے ہیں انہیں مختلف
شکلوں میں محفوظ کر لیا جاتا ہے
تاکہ موسم گزرنے کے بعد بھی ان کے
ذائقے اور تاثیر سے استفادہ کیا
جا سکے۔

پھلوں اور سبزیوں کو مُربّے کی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

شکل میں محفوظ کرنے کا طریقہ عہدِ قدیم سے چلا آرہا ہے۔
مُربّے کو خواص کے اعتبار سے طب میں نمایاں حیثیت حاصل ہے۔
اطباء بہت سے امراض میں مُربّہ جات کے استعمال کا مشورہ دیتے ہیں۔
یہ نہ صرف ذائقے کی تسکین کا سبب ہیں بلکہ دل، دماغ اور معدے
کے امراض میں ان کا استعمال بہت مفید و مقوّی تسلیم کیا گیا ہے۔
سخت پھلوں مثلاً سیب، بہی، ناشپاتی وغیرہ کا عمدہ مربّہ تیار ہوتا ہے۔
مربہ چھوٹے چھوٹے ثابت پھلوں یا بڑے پھلوں کی قاشیں بنا کر چینی
کے شربت میں اُبال کر تیار کیا جاتا ہے۔

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# اَدرک کا مُربّہ

## ترکیب ۱

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| ادرک | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |
| عرق گلاب | ——— | 12 ملی لیٹر |
| کالے جامن کے پتے | ——— | 60 گرام |
| چُونا | ——— | 60 گرام |
| الائچی خورد | ——— | 12 گرام |

**ترکیب** ادرک چھیل کر کانٹے سے خوب گودلیں اور چونے کے پانی میں تین دن ڈبو کر رکھیں۔ چوتھے دن تازہ پانی سے کئی بار دھوئیں۔ دو لیٹر پانی میں جامن کے پتے اور ادرک ڈال کر پکائیں۔ آہستہ آہستہ چمچ چلاتے رہیں۔ دوسری مرتبہ جھاگ آجائے تو آنچ سے اُتار کر ادرک کو چھ سات بار پانی سے دھوئیں۔

پتلا شربت تیار کر کے اس میں ادرک کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو باریک پیس کر الائچی اور عرق گلاب ڈال دیں۔ تھوڑی دیر اور پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اَدرک کا مُربّہ

ترکیب نمبر 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ادرک | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| زعفران | ——— | 1 گرام |
| عرق کیوڑہ | ——— | 60 ملی لٹر |
| عرق لیمو | ——— | 60 ملی لٹر |
| گلابی سجّی | ——— | 2 گرام |
| چوکیہ سہاگا | ——— | 2 گرام |

## ترکیب

ادرک چھیل کر ایک پہر کے لیے چُونے کے پانی میں ڈال دیں۔ پھر اندازے سے پانی لے کر اس میں ادرک مع سجّی، سہاگا اور چینی ملا کر آگ پر رکھیں۔ ادرک گل جائے تو اسے ایک کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔

اب قوام تیار کر کے اس میں ادرک، زعفران، عرق کیوڑہ اور عرق لیمو ڈال کر تھوڑی دیر آگ پر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اَدرک کا مُربّہ

ترکیب 3

## اجزاء

| | |
|---|---|
| ادرک | 1 کلوگرام |
| چینی | 1 کلوگرام |
| پانی | آدھا لیٹر |

## ترکیب

اَدرک چھیل کر باریک باریک کاٹ لیں اور پانچ منٹ تک پانی میں جوش دیں، اس کے بعد ٹکڑے نکال کر خشک کر لیں۔

قوام تیار کر کے اس میں ادرک کے ٹکڑے ڈال کر آدھ گھنٹے تک پکائیں اور ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

سردیوں میں اس کا استعمال بے حد مفید ہوتا ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آڑو کا مُربّہ

## ترکیب ۱

**اجزاء**

آڑو (بڑے والے) ——— ۱ کلوگرام
شہد ——— آدھا لیٹر
پانی ——— ۱ لیٹر

**ترکیب** بڑے والے آڑو دھو کر صاف کر لیں۔ آڑوؤں کو درمیان سے دو حصّے کر لیں۔ گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ آڑوؤں کو 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر پکائیں۔ آدھ گھنٹے کے بعد درجہ حرارت 180 ڈگری پر لے آئیں۔ تھوڑی دیر اس درجہ حرارت پر پکانے کے بعد درجہ حرارت 160 ڈگری فارن ہائیٹ کر دیں اور دو گھنٹے اسی پر رہنے دیں۔

دوسرے برتن میں پانی اُبال کر اُتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد ڈال کر حل کر لیں۔ آڑوؤں کو نکال کر مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں شہد کا شیرہ ڈال دیں۔ آڑو شہد کے شیرہ میں ڈوبے ہوئے ہوں۔ مرتبان کا ڈھکن بند کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آڑو کا مُربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آڑو (نیم پختہ) | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| سبز الائچی | ——— | 10 عدد |
| لونگ | ——— | 10 عدد |
| کشمش | ——— | 60 گرام |
| روح کیوڑہ | ——— | 1 چمچہ |
| ٹارٹرک ایسڈ | ——— | $\frac{1}{2}$ گرام |
| نمک | ——— | حسبِ ضرورت |

## ترکیب

آڑوؤں کو نمک کے پانی سے دھو کر کپڑے سے ان کا پانی خشک کر لیں۔
کشمش صاف کر لیں۔ الائچی کے دانے نکال کر قدرے کوٹ لیں۔
آڑوؤں کو چھیل کر درمیان سے کاٹ کر دو حصّے کر لیں۔ گٹھلیاں اور گودے کا سُرخ جالا نکال کر پھینک دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

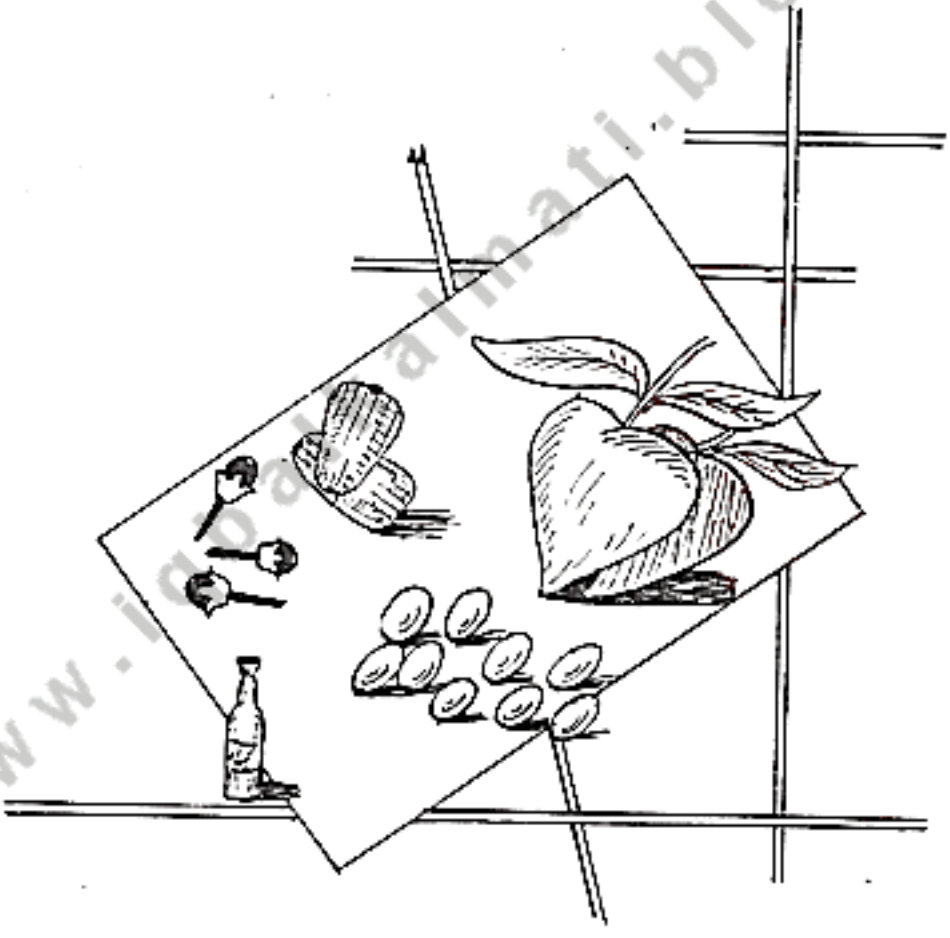
www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

چینی میں آدھا لیٹر پانی ملا کر شیرہ بنانے کے لیے چولہے پر رکھ دیں۔ شربت جھاگ دینے لگے تو اوپر سے میل اتار دیں اور اس میں کشمش، لونگ اور الائچی ڈال دیں۔

آڑوؤں کو کانٹے سے گود لیں۔

چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں آڑو ڈال کر پانچ سات منٹ مزید پکنے دیں۔ پھر اتار کر اس میں ٹارٹرک ایسڈ ڈال کر پتیلی کا منہ بند کر دیں۔

ٹھنڈا ہو جائے تو روح کیوڑہ ملا کر مرتبان میں بھر لیں۔



www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آلو کا مُربّہ

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آلو | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| کیوڑہ | ——— | پسند کے مطابق |

## ترکیب

آلوؤں کو اُبالیں۔ چھیل کر باریک کاٹ لیں۔

چینی کا دوتار کا قوام تیار کریں اور آلوؤں کو اس میں ڈال کر پکائیں۔

قوام چار تار کا ہو جائے تو اُتار کر کیوڑہ مِلا لیں اور ٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آلو کا مربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آلو | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1¼ کلوگرام |
| عرقِ گلاب | ——— | 50 ملی لیٹر |
| پان کا چُونا | ——— | کھانے کا ایک چمچ |

## ترکیب

آلو دھو کر مٹی صاف کر لیں۔ پانی میں چُونا حل کر لیں۔ چُونا بیٹھ جائے تو پانی نتھار کر اس میں آلو ڈال دیں۔ دوسرے دِن آلوؤں کو چُونے کے پانی سے نکال کر صاف پانی سے دھو لیں۔ آلوؤں کو صاف پانی میں ڈال کر بیس منٹ تک پکائیں۔

اب چاشنی بنائیں۔ اس میں آلو ڈال کر بیس منٹ پکائیں۔ جب آلو کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام درست طور پہ تیار ہو جائے تو مربہ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آلو بخارا کا مربّہ

## ترکیب ۱

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آلو بخارا | ——— | ۱ کلوگرام |
| شہد | ——— | آدھا لیٹر |
| پانی | ——— | ۱ لیٹر |

### ترکیب

تازہ عمدہ آلو بخارے دھولیں۔ انہیں پانی میں ڈال کر ½ 2 گھنٹے تک 180 فارن ہائیٹ پر اُبالیں۔

کسی اور برتن میں ایک کلو پانی اُبال کر اُتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر کے شربت تیار کر لیں۔

آلو بخارے پک جائیں تو اُتار لیں اور کسی مرتبان میں ڈال کر اس میں اتنی مقدار میں تیار شدہ شہد کا شربت ڈالیں کہ آلو بخارے ڈوب جائیں۔ ڈھکن بند کر دیں۔ مربّہ تیار ہوگا۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کچّا آلو بخارا کا مُربّہ

## ترکیب 2

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کھٹے آلو بخارے | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |

### ترکیب

تیز چھُری سے آلو بخارے کے دو دو ٹکڑے کر لیں اور گٹھلیاں نکال دیں۔ کسی کھُلے مُنہ کی پتیلی میں دو سو پچاس گرام چینی کی تہہ بچھا کر اس پر آلو بخارے کے ٹکڑوں کی تہہ بچھا دیں۔ اُوپر پھر چینی کی تہہ بچھا کر اس پر آلو بخارے کی تہہ بچھا دیں۔

اِسی طرح سارے آلو بخاروں اور چینی کی تہہ بچھا لیں اور پتیلی کو چوبیس گھنٹے کے لیے رکھ چھوڑیں۔ اس کے بعد پتیلی کو ہلکی آنچ پر رکھیں۔ آلو بخارے کے ٹکڑے پانی چھوڑ دیں، تو آنچ کچھ تیز کر دیں۔ جب چاشنی دو تار چھوڑنے لگے تو پتیلی اُتار لیں۔ مُربّہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آلو بخارا کا مُربّہ

ترکیب 3

## اجزاء

عُمدہ سُرخ آلو بخارے — ہم وزن
چینی

## ترکیب

آلو بخارے دھو کر کسی پتیلی میں ڈال دیں - ایک پیالی ایک کلوگرام آلو بخارے کے حساب سے پتیلی میں پانی بھی ڈال دیں - آلو بخارے زیادہ پکے ہوئے اور نرم ہوں تو پانی کی مقدار نصف کر دیں -

پتیلی ہلکی آنچ پر رکھ دیں - پھل پک کر بالکل نرم ہو جائیں تو دوئی سے دبا کر سارا گودا نکال لیں اور اسے موٹی ململ یا چھلنی میں چھان لیں -

اب چاشنی تیار کریں اور اس میں گودا ڈال کر آہستہ آہستہ ہلاتے رہیں - پانی خشک ہو جائے، تو مُربّے کو بوتلوں میں بھر کر مضبوطی سے بند کر دیں -

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آلوچہ کا مُربّہ

## ترکیب نمبر 1

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آلوچے | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |

### ترکیب

آلوچوں کی شیرینی کے مطابق چینی کم و بیش کر لیں۔ آلوچوں کے دو دو حصّے کر کے گٹھلیاں نکال دیں اور انہیں برتن میں اس طرح رکھیں کہ ہر تہہ پر چینی چھڑک لی جائے۔

چینی چھڑک کر دوسرے دن تک اسی طرح پڑا رہنے دیں۔ پھر اسے آنچ پر آہستہ آہستہ گرم کریں اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ جب شیرہ پک کر گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر کے اسے اتنا اُبالیں کہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔ مُربّہ تیار ہو جائے تو مرتبانوں میں بند کر کے ٹھنڈی اور خشک جگہ پر رکھیں اور استعمال کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# آلوچہ کا مربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آلوچہ | ——— | 1 کلوگرام |
| شہد | ——— | آدھا لیٹر |
| پانی | ——— | 1 لیٹر |

## ترکیب

تازہ عمدہ آلوچے دھولیں ۔ اب انہیں پانی میں ڈال کر 2½ گھنٹے تک 180 ڈگری فارن ہائیٹ پر اُبالیں ۔

اسی دوران کسی اور برتن میں ایک کلوگرام پانی اُبال کر اُتار لیں ۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر لیں ۔

آلوچے مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر پک جائیں تو اُتار لیں انہیں کسی مرتبان میں ڈال کر اس میں تیار شدہ شہد کے شربت کی اِتنی مقدار شامل کریں جس میں آلوچے ڈوب جائیں ۔ ڈھکن بند کر دیں ۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آم کا مُربّہ

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آم کی کیریاں | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| جائفل | ——— | $\frac{1}{2}$ حصّہ |
| چھوٹی الائچی | ——— | 8 عدد |
| زرد رنگ | ——— | تھوڑا سا |

## ترکیب

کیریاں چھیل کر کدوکش کرلیں۔ الائچی اور جائفل الگ الگ پیس کر باریک کرلیں۔ دیگچی میں پانی گرم کرکے اس میں کیریاں ڈال کر اُبالیں۔ اب اس کا پانی نتھار لیں۔ ایک اور دیگچی میں تین گلاس پانی کے ہمراہ چینی ڈال کر شیرہ تیار کرنے کے لیے چولہے پر رکھ دیں۔ شیرہ تھوڑا سا پک جائے تو اس میں کیریاں، الائچی، جائفل اور رنگ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ شیرہ تیار ہو جائے تو اُتار لیں اور ٹھنڈا کرکے مرتبان میں محفوظ کرلیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آم کا مربّہ

## ترکیب 2

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آم | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| گھی | ——— | 250 ملی لیٹر |
| الائچی سبز | ——— | 15/ عدد |

### ترکیب

آم دھوکر پانی خشک کرلیں۔ چھیل کر چار چار ٹکڑے کرلیں۔ گٹھلیاں بھی نکال دیں۔

دیگچی میں گھی گرم کرکے الائچی کے دانے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں دو لیٹر پانی ڈال دیں۔ پانی میں دو اُبال آجائے تو اس میں آم کے ٹکڑے ڈال کر نصف گھنٹہ پکائیں۔ ٹکڑے گل جائیں اور پانی میں اُبال آجائے تو چینی بھی ڈال دیں اور آہستہ آہستہ مسلسل چمچہ چلاتے رہیں۔ دوتار کی چاشنی تیار ہوجائے تو ٹھنڈا کرکے مرتبان میں رکھ لیں۔

www.ilmkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آم کا مربّہ

ترکیب 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آم | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| کیوڑہ | ——— | 60 ملی لیٹر |
| پھٹکری | ——— | $\frac{1}{2}$ گرام |
| زعفران | ——— | 1 ملی لیٹر |
| چونا | ——— | ضرورت کے مطابق |

**ترکیب** آم چھیل کر چاقو کی نوک سے گودلیں۔ پھانکیں کتر کر چونے کے پانی میں بھگو دیں۔ اب پھانکوں کو تازہ پانی سے دھولیں۔ صاف پانی میں پھٹکری حل کریں اور اس میں پھانکیں ڈال کر جوش دیں۔ پھانکیں گل جائیں تو نکال کر کسی برتن میں پھیلا دیں تاکہ خشک ہو جائیں۔

شیرہ تیار کریں۔ اس میں پھانکیں، کیوڑہ اور زعفران ڈال کر ابالیں اور ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آم کا مُربّہ

ترکیب 4

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بڑے بڑے سخت کچے آم | ——— | دو کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| پانی | ——— | ¾ لیٹر |
| لیمو | ——— | 3 عدد |
| الائچی سبز | ——— | 15 عدد |
| رُوح کیوڑہ | ——— | چائے کے دو چمچ |
| عرق گلاب | ——— | 30 ملی لیٹر |

## ترکیب

آم دھو کر گھنٹہ بھر ٹھنڈے پانی میں چھوڑ دیں - پانی خشک کر کے آم چھیل لیں - گودے کی انچ انچ بھر پھانکیں بنائیں - گٹھلی وغیرہ پھینک دیں -

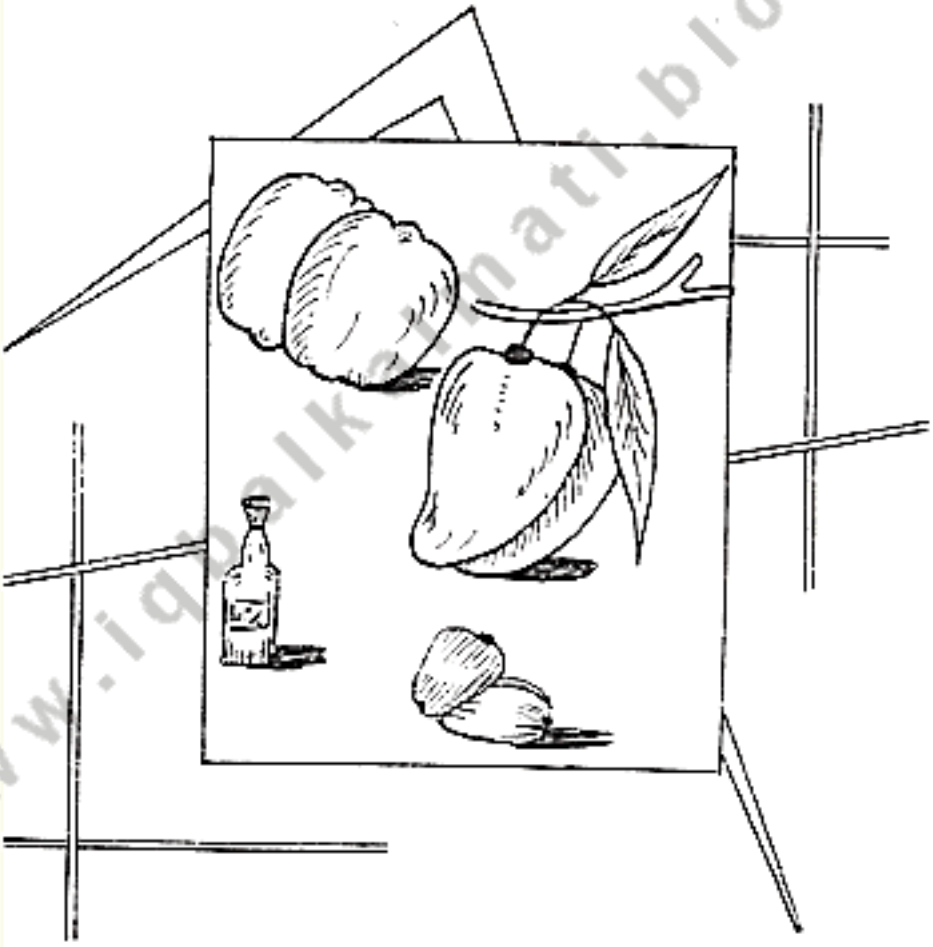
پانی میں لیمو نچوڑ کر اس میں آم کی پھانکیں ڈال دیں - ایک گھنٹہ بعد دوسری پتیلی میں تازہ پانی ڈال کر پھانکیں اُبالیں - پھانکیں گل جائیں تو سرد کر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کے خشک کر لیں۔

پانی میں چینی ڈال کر قوام تیار کریں۔ جھاگ پیدا ہونے لگے تو جھاگ اُتار کر اس میں الائچی کے دانے، روح کیوڑہ اور عرقِ گلاب بھی ڈال دیں۔ چند منٹ بعد پستہ مکیں بھی ڈال دیں۔

دو تار کی چاشنی تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں بھر لیں۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آملے کا مُربّہ

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آملے | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| سبز الائچی | ——— | 10 گرام |
| پان کا چُونا | ——— | 1 چمچ |

## ترکیب

عمدہ آملے دھو کر کانٹے سے گود لیں اور ہاتھ سے دبا کر سارا پانی نکال دیں - اب دو لیٹر پانی میں چُونا ملائیں اور اس میں آملے ڈال دیں -

دس گھنٹے بعد آملوں کو چُونے کے پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں اور پانی میں ڈال کر آدھا گھنٹہ تک اُبالیں - آملے گل جائیں تو نکال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں - چند منٹ بعد آملوں کو پانی سے نکال کر خشک کر لیں چینی میں 250 ملی لیٹر پانی ملا کر دو تار کا قوام تیار کریں اور اس میں آملے ڈال کر پکائیں - پندرہ منٹ بعد شیرہ گاڑھا ہو جائے تو الائچی پیس کر ملا لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مرتبان یا تولوں میں بھر لیں -

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آملے کا مُربّہ

## ترکیب 2

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آملہ | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| لیمو | ——— | 4 عدد |

### ترکیب

آملے دھو کر تھوڑے سے پانی میں اُبالیں اور چھلنی میں ڈال کر خشک کر لیں۔

قوام تیار کر کے اس میں آملے ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ آملے گل جائیں اور قوام گاڑھا ہو جائے تو لیمو کا رس مِلا کر تھوڑی دیر اور پکائیں۔

خیال رہے کہ چاشنی زیادہ نہ پک جائے ورنہ مربہ سخت ہو جائے گا اور رنگ سنہری کی بجائے سیاہی مائل ہو جائے گا۔

مُربّے کو کُھلے منہ کی بوتلوں میں محفوظ کر لیں اور چاندی کے ورق کے ساتھ استعمال کریں۔

www.qubilkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آملے کا مُربّہ

ترکیب نمبر 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آملے | ——— | 100 عدد |
| چینی | ——— | 4 کلوگرام |
| کیوڑہ | ——— | حسبِ ضرورت |

## ترکیب

صاف اور عمدہ قسم کے آملے دھو کر خشک کر لیں۔ آملوں کو کانٹے سے گود لیں اور ہاتھوں سے دبا کر سارا پانی نچوڑ لیں۔

اب آملوں کو چُونے کے پانی میں ڈال دیں۔ دوسرے دن اسے تازہ پانی میں اُبالیں۔ آملے گل جائیں تو چُولہے سے اُتار کر تازہ پانی میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد پانی نچوڑ کر آملے خشک کر لیں۔

قوام بنائیں اور اس میں آملے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ شیرہ خوب گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر اُتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اِملی کا مُربّہ

ترکیب نمبر 1

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| اِملی | ——— | 1 پیالی |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |

## ترکیب

کچی لال اِملی صاف کر لیں۔ کسی دیگچی میں پانی بھر کر اُبالیں۔ دیگچی کے مُنہ پر باریک ململ کا کپڑا باندھ لیں۔ اب اس پر اِملی پھیلا کر ڈھانپ دیں تاکہ اِملی بھاپ میں خُوب گل جائے۔

قوام تیار کر کے اس میں اِملی ڈال کر پکائیں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ اِملی گل جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# املی کا مُربّہ

ترکیب نمبر 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سُرخ املی | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| کیوڑہ | ——— | 60 ملی لیٹر |
| زعفران | ——— | 1 ملی لیٹر |

## ترکیب

املی سُرخ دستیاب نہ ہو سکے تو زعفران بقدرِ ضرورت لے لیں۔
املی صاف کر کے بیج نکال دیں۔
شیرہ تیار کر کے املی ڈال کر پکائیں۔
شیرہ تیار ہو جائے تو زعفران اور کیوڑہ ڈال کر اُتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد کسی بوتل یا مرتبان میں رکھ دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# امرود کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| امرود | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |

## ترکیب

ایسے امرود منتخب کریں جن کے بیج درمیان میں یک جا ہوتے ہیں۔
امرود چھیل کر دو ٹکڑے کر لیں۔ بیج نکال دیں اور پانی میں ڈال کر اُبال لیں۔
ایک تار کا قوام تیار کر کے اس میں امرود کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ کچھ دیر بعد اتار کر اسے ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں رکھ دیں۔ ایک ماہ بعد استعمال کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# انگور کا مربّہ

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کچے سخت اور موٹے انگور | ——— | ۱ کلو گرام |
| چینی | ——— | 500 گرام |

## ترکیب

انگور دھو کر خشک کر لیں۔ پتیلی میں ایک تہہ چینی کی بچھائیں۔ اس پر ایک تہہ انگوروں کی بچھائیں۔ یوں انگور اور چینی کو تہہ بہ تہہ رکھیں۔

اب انہیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔

انگور گداز ہو کر رس چھوڑ دیں تو آنچ تیز کر کے انہیں کچھ دیر ابلنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو بوتلوں میں بھر کر مضبوطی سے ڈھکن لگا دیں۔ کسی خشک اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔

مربہ استعمال کے لیے تیار ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# انگور کا مربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| انگور (بڑے بڑے) | ——— | 1 کلوگرام |
| زعفران | ——— | 1 گرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| پھٹکری | ——— | ½ 1 گرام |
| روح کیوڑہ | ——— | 15 ملی لیٹر |

## ترکیب

انگوروں کو دھو کر پھٹکری کے پانی میں ڈال کر ہلکا سا جوش دیں اور اتار کر رکھ دیں۔

ایک لیٹر پانی میں چینی ڈال کر چاشنی تیار کریں اور اس میں انگور ڈال دیں۔ تھوڑی دیر پکنے کے بعد اتار کر اس میں زعفران اور روح کیوڑہ ڈال دیں۔ برتن اچھی طرح بند کر دیں تاکہ انگوروں میں خوشبو خوب رچ جائے۔ مربہ ٹھنڈا ہو جائے تو مرتبان میں بھر لیں۔ تین دن بعد استعمال کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# انناس کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| انناس | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| روح کیوڑہ | ——— | کھانے کے دو چمچ |
| زعفران | ——— | 2 گرام |
| پھٹکری | ——— | چٹکی بھر |

**ترکیب** پھٹکری پیس لیں۔ انناس چھیل لیں۔ گول گول ٹکڑے کاٹ کر انہیں کانٹے سے گود لیں۔ ایک بڑا چمچ کھانے کا چونا پانی میں حل کر کے کچھ دیر کے لیے چھوڑ دیں۔ چونا بیٹھ جائے گا۔ پانی نتھار کر الگ کر لیں۔ انناس کے ٹکڑوں کو اس پانی میں ڈال کر پندرہ بیس منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

پتیلی میں صاف پانی اور پھٹکری ڈال دیں۔ اس میں انناس کے ٹکڑے ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو اتار کر پانی نچوڑ لیں۔ انناس کے ٹکڑوں کا پانی بالکل خشک کر لیں۔ قوام تیار کریں۔ اس میں انناس ڈال کر پکائیں۔ چاشنی تین تار کی ہو جائے تو اس میں روح کیوڑہ اور زعفران پیس کر ڈال دیں۔ مربّہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# انجیر کا مُربّہ

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| انجیر | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| پانی کا چُونا | ——— | 35 گرام |

**ترکیب** پانی میں چُونا حل کر کے چھوڑ دیں۔ چُونا نیچے بیٹھ جائے تو پانی نتھار لیں۔

انجیریں دھو کر چھیلیں اور ٹکڑے کر لیں۔ کانٹے سے ٹکڑوں کو گود لیں۔ آدھ گھنٹہ انجیروں کو چُونے کے پانی میں رکھیں اور نکال کر سادہ پانی سے دھو لیں۔ اسے صاف پانی میں اُبالیں اور نکال کر پانی خشک کر لیں۔

چینی میں تھوڑا سا پانی مِلا کر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اس میں انجیر ڈال دیں۔ مزید پکائیں۔

قوام درست ہو جائے تو اُتار لیں۔ مُربہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بادام کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کاغذی بادام کی گریاں | ——— | 250 گرام |
| خالص شہد | ——— | 60 ملی لیٹر |
| چینی | ——— | 500 گرام |
| لیموں | ——— | 1 عدد |

## ترکیب

بادام کی گریاں نمک کے پانی میں ڈال دیں۔ چار روز بعد گریوں کو نمکین پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھولیں۔ چھلکے اُتار لیں۔ 500 ملی لیٹر پانی میں گریاں اور شہد ڈال کر اُبالیں۔ کئی اُبال آجائیں تو گریاں نکال کر تازہ پانی میں دھولیں۔ گریوں کو باریک کوچے سے کوٹ لیں۔ 250 گرام چینی پانی میں ملا کر قوام بنائیں۔ قوام ایک تار کا ہو جائے تو اس میں گریاں اور آدھا لیموں نچوڑ کر قدرے پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں۔ تین دن بعد باقی چینی کا پھر ایک تار کا قوام بنائیں اور گریوں کو پہلے قوام سے نکال کر تازہ قوام میں ڈال دیں۔ قوام کو پھر پکائیں اور گاڑھا ہونے پر ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بہی کا مُربّہ

## ترکیب ۱

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بہی | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱½ کلوگرام |
| عرق گلاب | ——— | 60 ملی لیٹر |

### ترکیب

بہی دھوکر چھری سے چھلکا اُتار دیں۔ بیج نکال دیں۔ پتیلی میں بہی مع پانی ڈال کر ہلکا سا جوش دیں۔

بہی ہلکا سا گل جائیں تو نکال کر کسی چھلنی میں ڈال دیں۔ جب بہی کا پانی بالکل خشک ہو جائے تو قوام تیار کر کے اس میں بہی ڈال کر پکائیں۔

بہی گل جائے اور چاشنی تین تار کی ہو جائے تو اس میں عرق گلاب ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد اتار کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.ilmulkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بہی کا مُربّہ

ترکیب نمبر 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بہی | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| لیمو | ——— | 1 عدد |

## ترکیب

بہی دھوکر چھیل لیں - دو دو ٹکڑے کرکے ان کے بیج نکال دیں اور ٹکڑوں کو چُونے کے پانی میں ڈال دیں - تھوڑی دیر بعد بہی کو چُونے کے پانی سے نکال کر تازہ پانی میں ایک جوش دے کر کپڑے پر پھیلا کر خشک کر لیں - پانی میں جوش دینے سے پانی کا رنگ گلابی ہو جائے گا -

اب اس پانی میں قوام تیار کریں - قوام کھولنے لگے تو اس کی میل اتار لیں اور تار بننے لگے تو اس میں ٹکڑے ڈال دیں - اس میں لیمو کا عرق بھی نچوڑ دیں - قوام گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کرکے مرتبان میں رکھ لیں -

www.inbaat.almati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بیلگری کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ناپختہ بیل گری | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |

## ترکیب

ناپختہ بیل کا سخت چھلکا اتار دیں۔
گودے کو گول شکل میں تراش لیں۔
بیج نکال دیں۔
بیل کے ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔
ایک گھنٹہ بعد پانی سے نکال کر چھلنی میں رکھیں تاکہ سارا پانی نکل جائے
دھیمی آنچ پر قوام تیار کریں اور ٹکڑے اس میں پکنے دیں۔
مُربہ تیار ہو جائے تو مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# پھلوں کا مُربّہ

## ترکیب ۱

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| نارنگی | ——— | 3 عدد |
| کیلا | ——— | 12 عدد |
| انجیر | ——— | 6 عدد |
| انگور | ——— | 10 عدد |
| دُودھ | ——— | 3 پیالی |
| چینی | ——— | حسب ذائقہ |

### ترکیب

بڑی بڑی میٹھی نارنگیاں چھیل کر ٹکڑے کر لیں کیلے چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ انگور دو دو ٹکڑے کر لیں۔ بیج ہوں تو نکال کر پھینک دیں۔ انجیر بھی صاف کر کے کاٹ لیں۔

اب دُودھ میں چینی اور پھل ڈال کر پکائیں۔ پھل گل جائیں تو ٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# پھلوں کا مُربّہ

ترکیب 2

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| ناشپاتی | ——— | 250 گرام |
| بگو گوشے | ——— | 250 گرام |
| سیب | ——— | 250 گرام |
| آڑو | ——— | 250 گرام |
| خوبانی | ——— | 250 گرام |
| چینی | ——— | 2½ کلو گرام |

**ترکیب** تمام پھلوں کو دھو کر صاف کر لیں۔ صرف ناشپاتی، بگو گوشے اور سیب چھیلیں! اب تمام پھلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ بیج اور گٹھلیاں نکال دیں۔

ایک لیٹر پانی میں سارے پھل ڈال کر تین چار منٹ جوش دیں۔ پھل قدرے نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر کسی برتن میں پھیلا کر باہر رکھ دیں۔ تاکہ ہوا اور دھوپ میں ان کا پانی بالکل خشک ہو جائے۔ جس پانی میں پھلوں کو اُبالا تھا اسی پانی میں چینی ڈال کر چاشنی تیار کریں اور اس میں پھل ڈال کر پکائیں۔ چاشنی تار چھوڑنے لگے، تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مُربّہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# پپیتا کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| پپیتا | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 3 کلوگرام |

## ترکیب

نیم پختہ سخت پپیتوں کا چھلکا اُتار کر بیج نکال دیں اور اسے احتیاط سے دھولیں۔ دھیمی آنچ پر چینی میں پانی ڈال کر قوام تیار کریں۔ اس دوران پپیتے کے ٹکڑے کاٹ لیں۔

قوام میں ابال آجائے تو پپیتے ڈال کر احتیاط سے پکائیں اور آنچ سے اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ بعد ازاں بوتلوں میں بھر کے مضبوط کارک لگالیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# پلوَل کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| پلوَل | ——— | ½ 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 3 کلوگرام |

## ترکیب

تازہ اور بڑے بڑے پلوَل چھیل کر دھوئیں اور پانی میں اُبال لیں گل جائیں تو کفگیر سے نکال کر پلوَل کو باہر رکھ دیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ اب کانٹے سے گود کر اس میں سوراخ کر لیں۔

چینی کا شربت تیار کر کے درمیانی آنچ پر رکھیں۔

اس میں پلوَل ڈال کر پکائیں۔

مُربّہ تیار ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# پیٹھا کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| پیٹھا | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |
| سبز الائچی | ——— | ۱۵ عدد |
| پان کا چونا | ——— | کھانے کا ایک چمچ |

## ترکیب

پیٹھا چھیل کر چھوٹے چھوٹے چوکور ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑوں کو کانٹے سے گود لیں۔ پانی میں چونا حل کریں۔ چونا نیچے بیٹھ جائے تو پانی نتھار لیں۔ اس پانی میں پیٹھے کے ٹکڑے ڈال کر تین چار گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ اب ٹکڑوں کو چونے کے پانی سے نکال کر تازہ صاف پانی سے تین چار بار دھو کر خشک کر لیں۔ ٹکڑوں کا پانی بالکل خشک ہو جائے تو نصف کلوگرام پانی میں چینی ملا کر شیرہ تیار کریں۔ جب خارجی پانی بالکل خشک ہو جائے اور قوام بالکل ٹھیک تیار ہو جائے تو اس میں پیٹھے کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ پیٹھا گل جائے اور تین تار کا قوام تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے صاف اور خشک مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ ڈھکنا مضبوطی سے بند رکھیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# تربوز کا مربّہ

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| تربوز کا گودا | ——— | 1½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| چاول کا آٹا | ——— | 90 گرام |
| عرق گلاب | ——— | 20 ملی لیٹر |
| پھٹکری | ——— | 20 گرام |
| الائچی خورد | ——— | 10 گرام |

**ترکیب** پختہ تربوز جس کا گودا موٹا ہو۔ لمبائی کے رُخ کاٹ کر قتلے بنائیں۔ بیج نکال دیں۔ قتلوں کو پانی میں بھگو دیں۔ پھر اسے چاول کے آٹے اور پھٹکری کے پانی میں ڈال کر اُبالیں۔ نرم ہونے پر اُتار لیں اور صاف پانی سے دھو لیں۔

اب قتلوں کو پتلے شربت میں ڈال کر دھیمی آنچ پر اُبالیں۔ قوام درست تیار ہو جائے تو الائچی پیس کر مع عرق گلاب اس میں ملا دیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ٹماٹر کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ٹماٹر (عمدہ پکے ہوئے) | ——— | 3½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 4 کلوگرام |
| لیمو | ——— | 6 عدد |

## ترکیب

ہلکی گرمی پہنچا کر ٹماٹروں کو نرم کر لیں اور چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں۔ لیمو بھی چھیل کر چھوٹی چھوٹی پھانکیں کر لیں۔

چینی کا قوام تیار کریں۔ اس میں لیمو اور ٹماٹر ڈال کر جوش دیں۔ ہلکی آنچ پر اجزاء کو آہستہ آہستہ ہلاتے رہیں۔ سطح پر جھاگ یا میل وغیرہ آئے، تو اتارتے جائیں۔ جب ٹماٹر اور لیمو کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# جامن کا مربّہ

ترکیب نمبر 1

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سیاہ جامن | ——— | 1 کلوگرام |
| نمک | ——— | 125 گرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |

## ترکیب

گودے والے بڑے بڑے سیاہ جامن جو زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں لے کر دھولیں اور نمک لگا کر چھوڑ دیں۔ پانچ منٹ بعد جامنوں کو گرم پانی میں ڈال کر دھولیں۔

چینی کا قوام تیار کریں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ اُبال آجائے تو اس میں جامن ڈال کر ہلکا بُھنیں۔ قوام گاڑھا ہونے پر ٹھنڈا کر کے بوتلوں یا مرتبان میں بھر لیں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# جامن کا مُربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| جامن | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| زعفران | ——— | چائے کا $\frac{1}{2}$ چمچ |

**ترکیب** عمدہ قسم کے جامن دھو کر پانی میں اُبالیں اور نکال کر جامن کا پانی خشک کر لیں۔ چینی کا قوام تیار کریں۔ اس میں زعفران بھی ڈال دیں۔ اب اس میں جامن ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو جامنوں کو نکال کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# چقندر کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| چقندر | ——— | 1½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| الائچی خورد | ——— | 10 گرام |
| عرق گلاب | ——— | 20 ملی لیٹر |

## ترکیب

چقندر دھو کر چھیل لیں۔ ٹکڑے کاٹ کر کانٹے سے اچھی طرح گود لیں اور پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر خشک کر لیں۔

چینی کا شربت تیار کریں۔ اس میں چقندر کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ چقندر کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام درست تیار ہو جائے، تو الائچی پیس کر مع عرق گلاب اس میں ڈال دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# چیری کا مُربّہ

## اجزاء

چیری
چینی
سُرخ رنگ
} حسبِ ضرورت

**ترکیب** بازار میں دستیاب چیری کے ٹن حسبِ ضرورت حاصل کر لیں۔ اگر ایک ٹن کا مُربّہ بنانا ہو تو چیری کو ٹن سے نکال کر ایک منٹ تک اُبلتے ہوئے پانی میں رکھیں۔ ایک کپ چینی کو دو کپ پانی میں ڈال کر شیرہ تیار کریں اور چیری اس میں ڈال دیں۔

ہلکی آنچ پر شیرہ پکاتے رہیں۔ چٹکی بھر کھانے والا سُرخ رنگ بھی ڈال دیں۔ شیرہ تار دینے لگے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں اور استعمال کریں۔ اسی طریقے سے چیری کے جتنے ٹن کا مُربّہ درکار ہو، بنا سکتے ہیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# خوبانی کا مربّہ

## ترکیب 1

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| عمدہ پختہ خوبانیاں (تیار) | ——— | ½ 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | ½ 1 کلوگرام |

### ترکیب

خوبانیاں دھو کر پانی بالکل خشک کر لیں۔ خوبانیاں چھیل لیں۔ درمیان سے دو دو ٹکڑے کر لیں۔ گٹھلیاں نکال دیں۔ تیار خوبانیوں کا وزن ایک کلوگرام ہونا چاہیے۔

برتن میں چینی کی تہہ بچھا کر اوپر خوبانیاں پھیلا دیں۔ پھر چینی کی تہہ۔ یوں تہہ در تہہ چینی اور خوبانیاں رکھ دیں۔

بارہ گھنٹے بعد انہیں ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جھاگ اور میل آئے تو ساتھ ساتھ اتار لیں۔ شیرہ درست ہونے پر اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مرتبان میں رکھتے وقت خیال رہے کہ خوبانیاں پہلے ڈالیں بعد میں شیرہ۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# خوبانی کا مربّہ

ترکیب 2

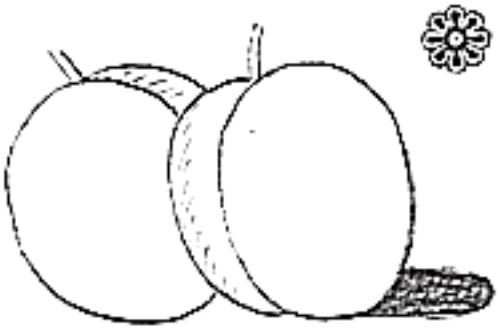
## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| خوبانیاں | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| سبز الائچی | ——— | 10 عدد |

## ترکیب

خوبانیاں دھو کر پانی ہی میں چھوڑ دیں۔ ایک گھنٹہ کے بعد اُبال لیں۔ خوبانیاں نرم ہو جائیں تو نکال کر ان کا پانی خشک کر لیں۔

پانی میں چینی ملائیں۔ اس میں خوبانیاں ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ الائچی دانے بھی ڈال دیں۔ مربّے کے مطابق قوام تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ستاور کا مُربّہ

## اجزاء

ستاور ——— 1 کلوگرام
شہد ——— 500 ملی لیٹر

## ترکیب

ستاور کا ایک نام شقاقل بھی ہے۔ یہ سفید رنگ کی اُنگلی جتنی موٹی اور لمبی جڑ ہوتی ہے۔

ستاور کی مُونچیاں دھو کر چھیلیں اور کاٹنے سے اچھی طرح گُود کر پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر پانی خشک کر لیں۔ تھوڑا سا پانی دھیمی آنچ پر رکھیں۔ پانی اُبلنے لگے تو ستاور اس میں ڈال دیں۔ دوبارہ اُبال آجائے تو آگ سے اُتار لیں۔ اب شہد کو آگ پر پکائیں۔ جھاگ آنے لگے تو صاف کر لیں۔ پھر ستاور اس میں ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ یہ مُربّہ خوش ذائقہ اور مقوی باہ ہوتا ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سدا پھل کا مُربّہ

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| سدا پھل | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| الائچی خورد | ——— | 6 گرام |
| سہاگا | ——— | 12 گرام |
| عرق گلاب | ——— | 12 ملی لیٹر |
| چاولوں کا آٹا | ——— | 60 گرام |

**ترکیب** سدا پھل کی بیرونی موٹی تہہ چھیل کر لمبائی کے رُخ کاٹ لیں۔ مُربّہ بنانے کے لیے اب مزید چھیل کر نرم نرم سفید حصّہ نکال لیں۔ ٹکڑے کانٹے سے گود کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد پانی میں چاولوں کا آٹا اور سہاگہ کا محلول بنا کر اس میں سدا پھل کے ٹکڑے ڈال کر اُبالیں پھر کفگیر سے نکال کر پانی نچوڑ کر خشک کر لیں۔ اب پتلا سا شربت تیار کر کے آنچ پر رکھیں۔ ابال آجائے تو اِس میں ٹکڑے ڈال دیں اور شربت کو چمچ سے ہلاتے رہیں۔ حتیٰ کہ قوام گاڑھا ہو جائے۔ الائچی باریک پیس کر مع عرقِ گلاب اس میں ڈال دیں۔ مُربّہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سَردا کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| پختہ سَردا | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |

## ترکیب

سردا چھیل کر بیج اور داغدار حصّے نکال دیں۔ چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اسے کانٹے سے گود لیں۔ ٹکڑے ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر ٹکڑوں کو خشک کر لیں۔ ٹکڑوں کے ساتھ پانی بالکل نہ رہے۔

پانی میں چینی ملا کر پتلا سا شربت تیار کریں اور دھیمی آنچ پر پکائیں۔ اُبال آجائے تو سردے کے ٹکڑے ڈال دیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اُتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سنگترہ کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سنگترے | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱½ کلوگرام |

## ترکیب

سنگترے گرم پانی سے دھولیں۔ چھلکے اُتار کر بیج نکال دیں۔ چھلکوں کا آدھے سے ذرا کم حصّہ لے کر تراش لیں اور پانی میں ڈال کر اتنا جوش دیں کہ چھلکے خوب نرم ہو جائیں۔ اب کسی باریک کپڑے میں رکھ کر چھلکوں کا عرق نچوڑ لیں۔ سنگترے کی قاشیں دبا کر رس نکال لیں۔

چینی کا پتلا سا شربت بنا کر آنچ پر رکھ دیں۔ اس میں قاشیں ڈال کر تھوڑی دیر پکائیں۔ قاشیں نرم ہو جائیں تو اس میں اُبلے ہوئے چھلکے بھی شامل کر لیں۔ مُربّہ ٹھنڈا ہو جائے تو بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سنگترے کے چھلکوں کا مُربّہ

## اجزاء

2 درجن سنگتروں کے چھلکے

| | | |
|---|---|---|
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| پانی | ——— | 2 لیٹر |
| سوڈا باٹی کارب | ——— | 55 گرام |
| پسا ہُوا نمک | ——— | 55 گرام |

## ترکیب

سنگترے کے چھلکے پانی میں اِس احتیاط سے اُبالیں کہ چھلکے ٹوٹنے نہ پائیں اس میں نمک اور سوڈا بھی شامل کر لیں۔ چھلکے گل جائیں تو ٹھنڈا کر لیں۔

قوام تیار کریں اور ٹھنڈا کر کے اس میں چھلکے ڈال دیں۔ مُربّہ کو مرتبان میں رکھ لیں۔ ایک ہفتہ بعد مُربّہ استعمال کے قابل ہو جائے گا۔

www.pakkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سیب کا مُربّہ

## ترکیب ۱

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| سیب مقشر | ——— | 12 کلوگرام |
| چینی | ——— | 12 کلوگرام |
| چُونا | ——— | حسبِ ضرورت |
| رنگ کاٹ | ——— | تھوڑا سا |

**ترکیب** سیب کو چُونے کے پانی میں بھگو کر چھوڑ دیں۔ صبح کو نکال کر صاف پانی سے دھولیں۔ دیگچے میں سیب ڈال کر اتنا پانی بھر دیں کہ سیب ڈوب جائیں۔ پانی سیب کے برابر ہو۔ سیب میں رنگ کاٹ ڈال کر ایک دو بار اُبالیں اور ٹھنڈے پانی میں دھولیں۔ اب سیبوں کو کانٹے سے گودلیں۔

چار کلو چینی کا قوام تیار کریں اور اس میں سیب ڈال دیں۔ دو تین اُبال کے بعد اُتار کر چھوڑ دیں۔ اگلے دِن چاشنی نکال کر اس میں چار کلو دوسری چینی ڈال دیں۔ ایک اُبال آنے پر اس میں سیب ڈال دیں اور دو تین اُبال آنے پر اُتار لیں۔ یہی عمل تیسرے دِن بھی کریں اور قوام درست تیار ہو جائے تو اُتار کر پیکنگ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سیب کا مربّہ

ترکیب 2

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| سیب | ——— | 1½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| پھٹکری | ——— | 20 گرام |
| چاولوں کا آٹا | ——— | 100 گرام |
| الائچی خورد | ——— | 10 گرام |
| گلاب کا عرق | ——— | 20 ملی لیٹر |

**ترکیب** سیبوں کو چھیل کر چار چار ٹکڑے کر لیں۔ درمیان کا بیج والا سخت حصّہ کاٹ کر نکال دیں۔ ٹکڑوں کو آر پار گود لیں اور انہیں ایک گھنٹے کے لیے ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چاول کا آٹا اور پھٹکری کو پانی میں حل کر کے ابالیں۔ محلول ابلنے لگے تو اس میں سیب کے ٹکڑے ڈال دیں۔ دوبارہ ابال آجائے تو ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی سے دھو کر اس کا پانی خشک کر لیں۔

چینی کا پتلا شربت بنا کر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے اور سیب کے ٹکڑے گل جائیں تو اس میں عرق گلاب اور پسی ہوئی الائچی خورد ملا دیں۔ مرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سیب کا مُربّہ

ترکیب 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سیب عمدہ | ——— | 1 کلوگرام |
| شہد | ——— | 500 ملی لیٹر |
| پانی | ——— | 1 لیٹر |

## ترکیب

خوش ذائقہ، خوش رنگ سیب چھیل کر 2 ½ گھنٹے تک اُبالیں۔ اس دوران درجہ حرارت 180 ڈگری فارن ہائیٹ ہونا چاہیے۔

ایک اور برتن میں پانی اُبال کر اُتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر لیں۔

سیب مقررہ وقت تک مقررہ درجۂ حرارت پر اُبل جائیں تو انہیں نکال کر کسی مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں تیار شدہ شہد کا شربت اتنی مقدار میں ڈالیں کہ سیب اس میں ڈوب جائیں۔ مرتبان کا ڈھکن بند کر کے چھوڑ دیں۔ مُربّہ تیار ہو جائے گا۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# شفتالو (بڑے آڑوؤں) کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| شفتالو | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2½ کلوگرام |

## ترکیب

آڑوؤں کو دھو کر خشک کر لیں۔ کانٹے سے خوب گود کر آڑوؤں کا پانی میں اُبالیں۔ نرم ہو جائیں تو باہر نکال کر ان کا پانی خشک کر لیں۔

اب درمیانے درجے کا قوام تیار کر کے اس میں آڑو پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو آنچ سے اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# فالسہ کا مُربّہ

## اجزاء

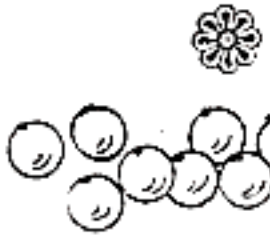
فالسہ ——— 1 کلوگرام
چینی ——— 2 کلوگرام

## ترکیب

پانی جوش دے کر چولہے سے اُتار لیں اور اس میں فالسے ڈال کر آدھ گھڑی ٹھہر جائیں۔ فالسے گل جائیں تو ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔

اب چاشنی تیار کر کے اس میں فالسے ڈال کر جوش دیں۔ علیحدہ سے شیرہ پکائیں۔ جب مرضی کے مطابق شیرہ بن جائے تو فالسوں کو اس میں ڈال دیں۔

نہایت خوش ذائقہ مُربہ تیار ہے۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کیلا کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کیلے (چھلے ہوئے) | ——— | 12 عدد |
| (یا اتنی تعداد جن کا وزن ایک کلو ہو) | | |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| الائچی سبز | ——— | 10 عدد |

## ترکیب

کیلے (پکے لیکن سخت) چھیل کر ثابت یا حسبِ خواہش ٹکڑے کر لیں۔ کانٹے سے کیلوں کو ذرا سا گود لیں۔

چینی کا شیرہ تیار کریں۔ الائچی کے دانے ڈال دیں۔ پھر کیلے بھی شیرے میں ڈال دیں۔ شیرہ پکاتے رہیں۔ خوب گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان یا کھلے منہ کی بوتل میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# کٹھل کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کٹھل | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |

## ترکیب

پختہ کٹھل کا خاردار چھلکا اُتار کر قتلے بنالیں۔ بیج نکال دیں۔ کانٹے سے گودا کر ٹکڑوں میں سوراخ کرلیں اور ایک گھنٹہ کے لیے ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ اب ٹکڑوں کو ہوا میں رکھ کر ان کا پانی خشک کرلیں۔ پانی اُبالیں اور اس میں قتلے ڈال دیں۔ قتلوں کو احتیاط سے اُبالیں تاکہ زیادہ اُبل کر خراب نہ ہو جائے۔

درمیانے درجے کا شربت تیار کر کے آگ پر رکھ دیں۔ اُبال آجائے تو قتلے ڈال کر پکاتے رہیں۔ قوام تیار ہو جائے تو آنچ سے اُتار لیں اور کسی چوڑے منہ والی بوتل یا مرتبان میں ڈال کر محفوظ کرلیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کریلا کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| پکے کریلے | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |

## ترکیب

کریلے چھیل کر صاف کریں اور کاٹ کر دو دو حصّے کر لیں۔
پھینک دیں اور کریلوں کو پانی میں ڈال کر ہلکا سا اُبالیں۔ کریلے پانی
نکال کر خشک کر لیں۔

درمیانے درجے کا شربت تیار کریں اور اس میں کریلے ڈال کر دھیمی
پر پکائیں حتیٰ کہ قوام تار چھوڑ دے۔

مربہ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں اور ڈھکنا مضبوطی سے بند کر لیں

www.qbalkutabkhanapk.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# کسیرو کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کسیرو | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱¼ کلوگرام |
| کاغذی لیمو | ——— | 2 عدد |
| زعفران | ——— | ۱ گرام |

## ترکیب

کسیروؤں کو چھیل کر دھولیں اور باریک کو نچے سے گودلیں ۔ ایک کلو لیٹر پانی میں کسیرو ڈال دیں ۔ ایک لیمو بھی نچوڑ دیں ۔ پانی اُبالیں ۔ دو تین اُبال آ جائیں تو کسیروؤں کو نکال کر کپڑے پر پھیلا کر خشک کرلیں ۔

قوام تیار کریں ۔ قوام ایک تار کا ہو جائے تو اس میں کسیرو ڈال دیں ایک لیموں بھی نچوڑ دیں ۔ کچھ دیر اور پکائیں ۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو زعفران پیس کر ڈال دیں ۔ مربّہ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں ۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کنکر وندے کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کنکر وندے | ——— | ۱ کلو گرام |
| چینی | ——— | 2 کلو گرام |

## ترکیب

کنکر وندے دھولیں ۔ پھانکیں کر کے بیج نکال دیں ۔
اب چونے کا پانی اتنا لیں جس میں کنکر وندے کی پھانکیں ڈوب جائیں ۔ دو گھنٹے چونے کے پانی میں رکھنے کے بعد کنکر وندوں کو سادہ پانی میں ڈال کر اُبال لیں اور گل جائیں تو کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ خشک ہو جائیں ۔
ایک تار کا شیرہ تیار کر کے کنکر وندے ڈال دیں ۔ مسلسل پکاتے رہیں ۔ قوام درست ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں ۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کھجور کا مربّہ

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کھجوریں (خشک) | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |
| الائچی خورد | ——— | ۱۰ گرام |
| عرق گلاب | ——— | 12 بڑے چمچے |

## ترکیب

کھجوریں ٹھنڈے پانی سے دھو کر اُبال لیں۔ نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر نچوڑ دیں، تاکہ اس میں جذب شدہ سارا پانی نکل جائے۔ پانی بالکل خشک کر لیں۔

قوام تیار کر لیں۔ اس میں کھجوریں ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو اس میں الائچی اور عرقِ گلاب ملا لیں۔ مربّے کو بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کھجور کا مربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| کھجوریں | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |

## ترکیب

کھجوریں دھو کر صاف کر لیں اور پانی خشک کر لیں۔
پتلا شربت تیار کر کے اس میں کھجوریں پکا کر اُتار لیں۔
اب کھجوریں نکال کر دوسرے برتن میں رکھ لیں اور ٹھنڈی ہونے پر بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# گاجر کا مربّہ

ترکیب ۱/

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| عمدہ گاجریں | ——— | 1 کلوگرام |
| شہد | ——— | 500 ملی لیٹر |
| پانی | ——— | 1 لیٹر |

## ترکیب

سُرخ عمدہ گاجریں چھیل کر لمبائی کے رُخ درمیان سے دو حصّے کر لیں۔ درمیانی سخت حصّہ نکال پھینکیں۔ اب گاجروں کو پانی میں ڈال کر تین گھنٹے تک 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر پکائیں۔

اس دوران کسی اور برتن میں ایک لیٹر پانی اُبال کر اُتار لیں۔ کچھ دیر بعد اس میں شہد ڈال کر حل کر لیں۔

گاجریں مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر پک جائیں تو اُتار لیں۔ گاجریں نکال کر کسی مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں تیار شدہ شہد کا شربت اتنی مقدار میں ڈالیں کہ گاجریں اس میں ڈوب جائیں۔ ڈھکن بند کر کے چھوڑ دیں۔ مربہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# گاجر کا مُربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| چھوٹی گاجریں | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| لیموں | ——— | 2 عدد |
| لیموں کا چھلکا (کترا ہوا) | ——— | 2 لیموں کا |
| مغز بادام (کترا ہوا) | ——— | 15 عدد |

## ترکیب

مغز بادام پانی میں ڈال کر چھوڑ دیں۔ نرم پڑ جائیں تو چھلکے اُتار کر کتر لیں۔

گاجریں چھیل کر دھو لیں اور لمبائی کے رُخ سے تین چار ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑوں کو پانی میں ڈال کر اُبالیں۔ نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر کسی چھلنی میں ڈال دیں تاکہ سارا پانی نکل جائے اور گاجریں خشک

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



ہو جائیں ۔

چینی میں پانی ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں ۔

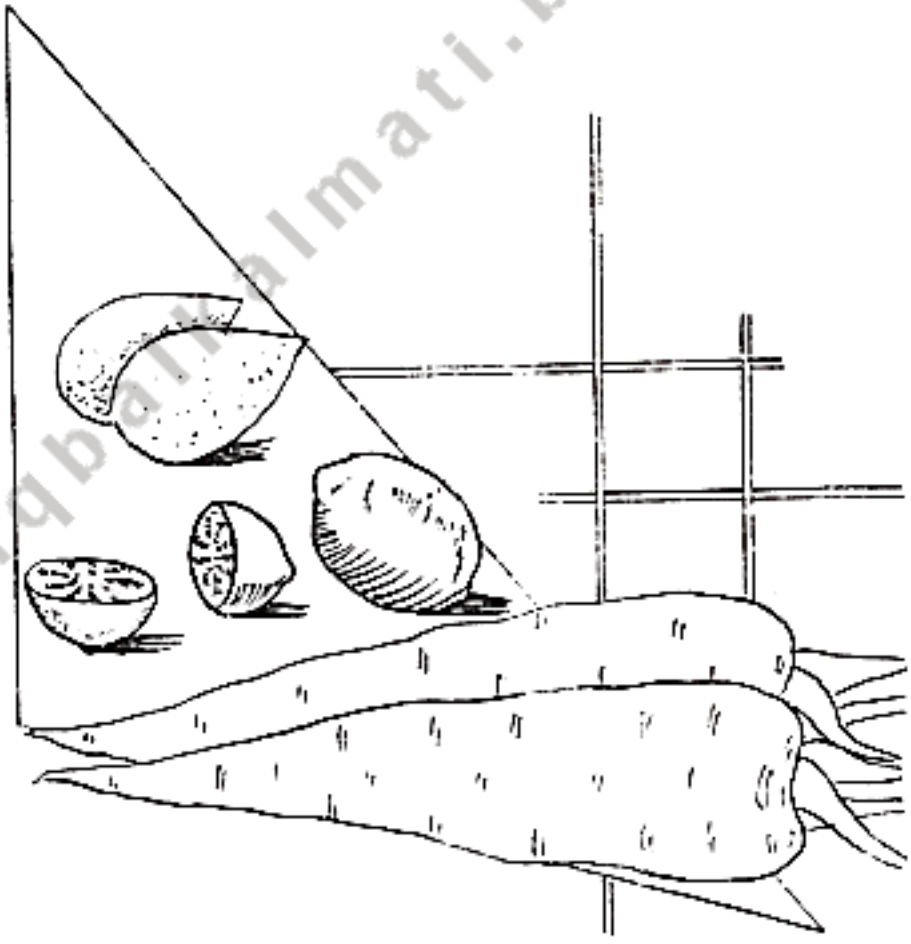
شیرہ تیار ہو جائے تو گاجریں ڈال دیں ۔

چند منٹ بعد لیمو کا چھلکا ، بادام اور لیموں کا رس چھان کر ڈال دیں۔

مسلسل چلاتے رہیں ۔

شیرہ درست ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں بھر لیں ۔

مُربّہ تیار ہے ۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# گاجر کا مُربّہ

ترکیب 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| گاجریں | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| الائچی سبز | ——— | 15 عدد |
| رُوح کیوڑہ | ——— | 60 ملی لیٹر |

## ترکیب

درمیانہ سائز کی سُرخ تازہ گاجریں دھو کر چھیل لیں۔ گاجروں کی پھانکیں کر کے درمیانہ سخت حصّہ نکال دیں۔

دو لیٹر پانی میں گاجریں دو تین منٹ پکا کر اُتار لیں۔ ایک اور پتیلی میں چینی ڈالیں۔ اس میں گاجریں ڈال کر تین گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ اب پتیلی چولہے پر رکھ دیں۔ آنچ ہلکی رہے۔ چاشنی تیار ہو جائے اور گاجریں گل جائیں تو کیوڑہ اور الائچی دانے بھی ڈال دیں۔ چند منٹ اور پکا کر مُربّہ اُتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# لیمو کا شہد والا مُربّہ

## ترکیب ۱

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| لیمو | ——— | 25 عدد |
| شہد | ——— | 5 لیٹر |
| جوتری | ——— | 6 گرام |
| جائفل | ——— | 6 گرام |
| الائچی | ——— | 12 گرام |

### ترکیب

لیمو دھو کر ایک گھنٹہ کے لیے پانی ہی میں رہنے دیں۔ پتیلی میں شہد ڈال کر جوش دیں۔ شہد گاڑھا ہونے پر اتار کر اس میں لیمو، جوتری، جائفل اور الائچی ڈال کر دوبارہ چولہے پر رکھ دیں۔ دس منٹ تک پکائیں۔ آنچ ہلکی رکھیں۔ بعد ازاں چولہے سے اتار کر لیمو مع شہد بوتلوں میں بھر لیں اور بوتلیں مضبوطی سے بند کر کے سات دن کے لیے چھوڑ دیں۔ مُربّہ تیار ہو جائے گا۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# لیمو کا مربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| لیمو | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| پانی | ——— | 250 ملی لیٹر |
| الائچی | ——— | 6 گرام |

## ترکیب

پانی میں چینی ملا کر پکائیں اور ایک تار کا شیرہ تیار کریں۔
لیموں کے ٹکڑے کر لیں اور ان کو نمک لگا کر ٹکڑوں کو شیرے میں ڈال کر پکائیں۔ الائچی کے دانے بھی ڈال دیں۔
لیمو کا چھلکا گل جائے اور تین تار کا شیرہ بن جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں ڈال دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# مالٹے کا مربّہ

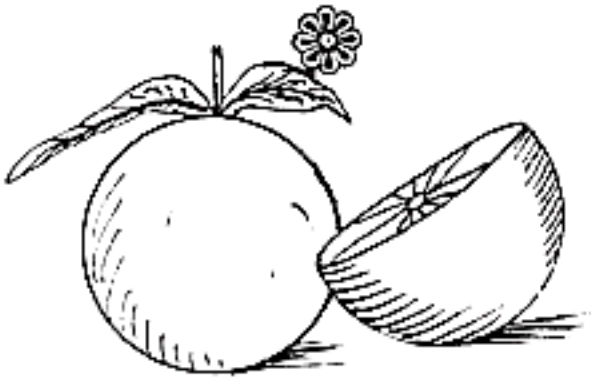
## اجزاء

مالٹے ——— ½ کلوگرام
چینی ——— 1 کلوگرام

## ترکیب

مالٹے چھیل کر قاشوں پر چپکے ریشے صاف کر لیں۔ اب قاشوں کو آدھ گھنٹہ تک پانی میں ڈال کر رکھیں پھر نکال کر خشک کر لیں۔

چینی کا پتلا سا شربت بنا کر اس میں قاشیں شامل کر کے پکائیں۔ قاشیں گل جائیں تو اتار کر بوتلوں میں بھر لیں۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# منقّے کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| منقّے | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| نمک | ——— | 60 گرام |
| دہی | ——— | 250 ملی لیٹر |
| لیمو | ——— | 1 عدد |

**ترکیب** منقّے صاف کرلیں۔ مٹی کے برتن میں پانی ڈال کر اس میں منقّے ڈال دیں ایک گھنٹہ بعد منقّے پانی سے نکال کر خشک کرلیں اور اس میں جذب شدہ پانی ہاتھ سے دبا دبا کر نکال دیں۔ اب تھوڑی سی دہی میں ذرا سا پانی ملا کر اس میں منقّے ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد اسے اُبالیں۔ رنگ بدل جائے تو آنچ سے اُتار لیں اور منقّے کو صاف پانی سے دھولیں۔ باقی دہی میں لیمو کا رس، نمک اور منقّے ڈال کر ملائیں۔

چینی کا پتلا سا شربت تیار کریں۔ اس میں منقّے ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# نارنگی کا مُربّہ

## اجزاء

نارنگیاں ——— 25 عدد

چینی
لیموں کا عرق ——— حسبِ ضرورت
چُونے کا پانی

## ترکیب

عُمدہ نارنگیاں دھو کر ان کا پانی صاف کپڑے سے پونچھ کر خشک کر لیں۔ نارنگیاں چھیل کر پھانکوں سے بیج نکال دیں۔ چھلکے کتر کر ایک رات کے لیے چُونے کے پانی میں ڈال دیں۔ دوسرے دن چھلکوں کو لیموں کے عرق میں گلا کر نکال لیں۔ نارنگی کی پھانکوں کے ہم وزن چینی لے کر اس میں پانی ملا کر شربت بنائیں اور چولہے پر رکھ دیں۔ شربت پکنے لگے تو اس میں نارنگی اور چھلکے ڈال دیں۔ نارنگی گل جائے اور قوام تیار ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مُربّہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ناشپاتی کا مُربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ناشپاتی | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| سبز الائچی | ——— | 10 عدد |
| لیمو | ——— | 3 عدد |

## ترکیب

ناشپاتی چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے نمکین پانی میں ڈال دیں۔
اب پتیلی میں چینی اور ناشپاتی کے ٹکڑے ڈال کر ایک گھنٹہ کے لیے چھوڑ دیں
پھر اسے ہلکی آنچ پر پکائیں، اس میں لیمو کا رس بھی ڈال دیں۔
تین تار کا شیرہ تیار ہو جائے تو اُتار کر اس میں الائچی کے دانے پیس کر ڈال دیں
مُربہ تیار ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ناریل کا مُربّہ

## ترکیب ۱

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ناریل | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| مشکِ کافور | ——— | بالکل ذرا سا |

### ترکیب

ناریل کو لمبائی کے رُخ کاٹ کر گھنٹہ بھر کے لیے ٹھنڈے پانی میں چھوڑ دیں۔ پھر نکال کر ناریل کا پانی خشک کر لیں۔

چینی میں پانی ڈال کر پتلا شربت بنائیں اور چولہے پر پکائیں۔ خوب اُبل جائے تو اس میں ناریل کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔

قوام درست ہونے پر آگ سے اتار کر اس میں مشکِ کافور ڈال دیں۔ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ناریل کا مُربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ناریل | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| لیمو کا عرق | ——— | تھوڑا سا |
| زعفران | ——— | تھوڑا سا |

## ترکیب

ناریل چھیل کر ٹکڑے ٹکڑے کر لیں اور پانی میں ڈال کر ایک دن کے لیے چھوڑ دیں۔ دوسرے دن ناریل کو کانٹے سے گود کر تازہ صاف پانی میں بھگو دیں۔ یہ عمل تین دن جاری رکھیں۔

اب قوام تیار کریں۔ ایک تار کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں ناریل کے ٹکڑے اور لیمو کا عرق نچوڑ کر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے تو چولہے سے اتار کر اس میں زعفران پیس کر ملا دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں رکھ لیں اور استعمال کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ناریل کا مُربّہ

ترکیب نمبر 3

## اجزاء

ناریل
شہد
پانی
} حسبِ ضرورت

## ترکیب

ناریل کا گودا تین روز تک پانی میں رکھیں۔
شہد اور پانی برابر مقدار میں ملائیں۔ اب ناریل کے گودے کو اس میں ڈال کر پکائیں۔ پک جائے اور قوام تیار ہو جائے تو حسبِ ضرورت استعمال کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ہڑ کا مُربّہ

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ہڑ | ——— | ۱ کلوگرام |
| چُونا | ——— | ۱ کلوگرام |
| پانی | ——— | 3 لیٹر |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |

**ترکیب** کسی بڑے برتن میں پانی ڈال کر چُونا ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد چُونا نیچے بیٹھ جائے گا۔ پانی نتھار کر نکال لیں اس میں ہڑ ڈال دیں۔ پندرہ دن تک چُونے کا پانی بدلتے رہیں۔ سولھویں دن ہڑیں صاف پانی سے دھو لیں اور ہڑوں کو کانٹے سے گود لیں۔ قوام تیار کر کے اس میں ہڑیں ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر چُولہے سے اُتار کر کسی برتن میں رکھ لیں۔ دوسرے دن ہڑیں پانی چھوڑ دیں گی۔ ہڑیں نکال کر قوام دوبارہ پکائیں۔ قوام میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے تو وہی ہڑیں دوبارہ قوام میں ڈال دیں۔ مُربّہ کو مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ پانچ سات روز بعد مُربّہ استعمال کے لیے تیار ہو جائے گا۔ اسے ہر روز ڈوئی سے چلا لیا کریں تاکہ جالا یا پھپھوندی لگنے کا اندیشہ نہ رہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ہڑ کا مربّہ

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ہڑ | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| نمک | ——— | ایک چمچ |
| بادام | ——— | 250 گرام |

## ترکیب

ہڑ دھولیں۔ پتیلی میں دو پیالی پانی ڈال کر آگ پر رکھیں۔ اس میں ہڑ ڈال دیں۔ ایک اُبال آجائے تو آنچ دھیمی کر کے پندرہ منٹ تک پکائیں۔ ہڑوں کو ٹھنڈا کر کے کانٹے سے گود لیں۔

تھوڑے سے پانی میں چینی اور نمک ملا کر شیرہ تیار کریں۔ اس میں ہڑ ڈال کر پانچ سات منٹ تک تیز آنچ پر پکائیں تاکہ چینی میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے۔ اب بادام چھیل کر اس میں ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے کھلے منہ والی صاف بوتل یا خشک مرتبان میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ہڑ کا مربّہ

ترکیب 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ہڑ | ——— | 1 کلو گرام |
| چینی | ——— | ½ کلو گرام |
| الائچی سبز | ——— | 10 عدد |
| رُوح کیوڑہ | ——— | 60 ملی لیٹر |

## ترکیب

ہڑ صاف کر کے دو تین دن پانی میں بھگو کر نرم کر لیں۔ پھر تازہ پانی میں ڈال کر آنچ پر رکھیں۔ ایک دو جوش آجائیں تو کانٹے سے گود لیں۔

کڑاہی میں تھوڑا سا گھی ڈال کر اس میں ہڑیں تھوڑی دیر بھونیں اور نکال کر کپڑے پر رکھتے جائیں تاکہ چکناہٹ کپڑے میں جذب ہو جائے اور ہڑیں خشک ہو جائیں۔

چاشنی تیار کر کے اس میں ہڑیں ڈال دیں۔ چند منٹ بعد پیس کر الائچی اور رُوح کیوڑہ بھی ڈال دیں۔ قوام پکاتے رہیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ڈبل روٹی کا مربّہ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ڈبل روٹی (درمیانی) | ——— | ایک عدد |
| گھی | ——— | 250 ملی لیٹر |
| بادام کی گریاں | ——— | 60 گرام |
| چینی | ——— | 250 گرام |
| پستہ | ——— | 30 گرام |
| کیوڑہ | ——— | کھانے کے چار چمچ |
| چاندی کے ورق | ——— | 4 عدد |
| زعفران | ——— | چائے کا ایک چمچ |
| بالائی | ——— | 250 ملی لیٹر |

## ترکیب

بادام کی گریوں کو کچھ دیر کے لیے گرم پانی میں بھگو دیں پھر انہیں چھیل

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

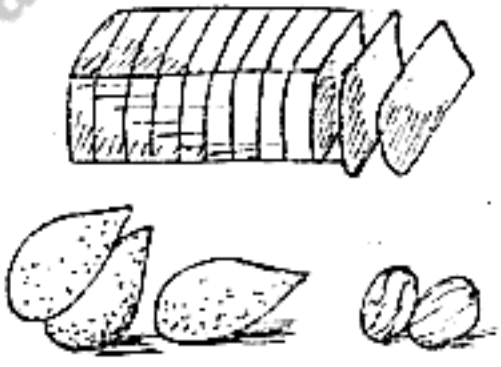
کر باریک باریک کاٹ لیں۔ پستہ صاف کر کے اسے بھی باریک باریک کتر لیں۔ زعفران پیس لیں۔

ڈبل روٹی کے برابر برابر آٹھ توس بنالیں۔ احتیاط سے توسوں کا کنارا چاروں طرف سے اُتار لیں۔ بیچ کا حصّہ نکال کر ہر توس کو دو برابر حصّوں میں کاٹ لیں۔

250 گرام پانی چینی میں ملا کر پکائیں۔ جھاگ اور میل وغیرہ نکال پھینکیں قوام تیار ہو جائے تو اُتار لیں۔

توسوں کو بادامی ہونے تک گھی میں تلیں اور تل تل کر قوام میں ڈالتی جائیں۔ سارے توس تلے جا چکیں تو انہیں قوام میں ایک دو اُبال دے لیں اور نیچے اُتار کر اس میں کیوڑہ اور زعفران ملا دیں۔

اب توسوں کو ایک ایک کر کے شیرے سے نکالیں اور ڈش میں سجا کر رکھتی جائیں۔ ان پر پستہ اور بادام چھڑک دیں۔ چاندی کے ورق بھی لگا دیں۔ کھانے کے وقت اُوپر بالائی ڈال کر پیش کریں۔



www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# کینڈی

خشک مربہ کو 'کینڈی' کہتے ہیں۔ گاجر، آڑو، خوبانی، آلو بخارا، سیب، ناشپاتی اور بیر وغیرہ کینڈی کے لیے مناسب پھل ہیں۔

کینڈی بنانے کے لیے ایسے پھل منتخب کیے جائیں جو بہت زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں اور ان میں کیڑے بھی نہ لگے ہوں۔ صاف ستھرے پھل لے کر چھیل لیں۔ گٹھلیاں اور بیج وغیرہ نکال دیں۔ آم، آڑو، سیب اور ناشپاتی کو چھیل لیں۔ البتہ انجیر، بیر اور خوبانی وغیرہ کو چھیلنے کی ضرورت نہیں۔

پھل کے مناسب ٹکڑے کر کے کانٹے سے اچھی طرح گود لیں۔ اب عمل کے لیے ہر سیر پھل کی پوٹلی بنا کر ابلتے ہوئے پانی میں چار

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پانچ منٹ ڈال کر قدرے نرم کرلیں ۔ چھل بالکل ہی نہ گل جائے ۔

ایک اور تین کی نسبت سے چینی اور پانی ملا کر قوام تیار کریں ۔ چھل کو کسی چینی کے برتن میں ڈال کر اتنا قوام ڈالیں کہ چھل اس میں ڈوب جائے ۔ چھل کو چوبیس گھنٹہ تک قوام ہی میں رہنے دیں تاکہ اس میں شیرہ خوب جذب ہو جائے ۔ پھر قوام سے چھل نکال کر اس میں پہلے دن کا تیسرا حصہ چینی اور ڈالیں ۔ قوام اُبال کر اس میں چھل ڈال دیں ۔ چوبیس گھنٹے بعد پھر یہی عمل کریں ۔ چھل نکال کر اس میں پہلے کا چوتھائی حصہ چینی ڈال کر اُبالیں اور اس میں چھل ڈال دیں ۔

ہر چوبیس گھنٹے بعد یہ عمل کرتے رہیں ۔ جب شیرے میں چینی کی مقدار پچھتر فی صد ہو جائے تو عمل روک دیں ۔ (عام طور پر ہفتہ دس دن تک شیرے میں چینی کی مطلوبہ مقدار حاصل ہو جاتی ہے) اور چھل کو گاڑھے قوام میں دو تین دن رہنے دیں تاکہ قوام چھل میں خوب جذب ہو جائے ۔ اب چھل کو شیرے سے نکال کر خشک کرنے کے لیے دھوپ میں رکھ دیں ۔ گرد و غبار، مکھیوں اور کیڑوں مکوڑوں سے بچائیں تاکہ کینڈی جراثیم سے پاک رہے ۔

شیرے کی تیاری میں چینی کا پچاس فی صد گلوکوز استعمال کیا جائے تو کینڈی بہت عمدہ تیار ہوتی ہے لیکن گلوکوز کا استعمال بہت مہنگا پڑتا ہے ۔ چنانچہ 25 پونڈ میں ایک اونس لیموں کا ست ملا کر یہ مقصد حاصل کیا جا سکتا ہے ۔

اگر کینڈی کی تیاری کے دوران چھل میں تبخیر پیدا ہو جائے تو چھل کو شیرے سمیت پانچ سات منٹ اُبال لیں ۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# پیٹھے کی کینڈی

## اجزاء

پیٹھا
چینی } ——— حسب ضرورت

## ترکیب

پیٹھا چھیل کر قاشیں کاٹ لیں۔ بیج پھینک دیں۔ دیگ میں آدھا پانی بھر کر منہ پر کپڑا باندھ دیں۔ کپڑے پر قاشیں پھیلا کر ڈھکن رکھ دیں۔ اب آگ جلا کر پانی گرم کریں تاکہ بھاپ سے پیٹھے کی قاشیں گل جائیں۔

قوام تیار کر کے اس میں پیٹھے کی گلی ہوئی قاشیں ڈال کر پکائیں پھر انہیں رات بھر شیرے ہی میں رہنے دیں۔ دوسرے دن نکال کر دھوپ میں خشک کر لیں۔

اسی طریقہ سے گاجر کی کینڈی بھی تیار کی جا سکتی ہے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اَدرک کی کینڈی

## اجزاء

اَدرک
چینی } ——— حسب ضرورت

## ترکیب

نرم اور بغیر ریشہ والی ادرک لے کر اچھی طرح دھولیں اور چھیل کر مناسب ٹکڑے کرلیں۔ ٹکڑوں کو کانٹے سے گودلیں پھر انہیں پانی میں اُبال کر خوب نرم کرلیں۔ اب ادرک کے ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔

دس فی صد چینی کے شیرے میں پندرہ منٹ تک اُبال کر ادرک کو رات بھر کے لیے شیرے ہی میں رہنے دیں۔ دوسرے دن شیرے سے ادرک نکالیں اس میں کچھ چینی اور ادرک دوبارہ ڈال کر دس منٹ تک اُبالیں۔ ہفتہ بھر روزانہ یہ عمل کریں۔ شیرہ شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے تو ادرک کو شیرہ مرتبان میں ڈال کر ڈھکن بند کردیں اور تین ماہ تک اسی طرح چھوڑ دیں تاکہ ادرک خوب شیرہ جذب کرلے۔ اب ادرک کو شیرہ سے نکال کر خشک کرلیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بیر کی کینڈی

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بیر (پکے ہوئے) | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| کیوڑہ | ——— | چند قطرے |

## ترکیب

بے داغ، برابر سائز کے پوری طرح پکے ہوئے بیر منتخب کریں۔

ایک کلوگرام پانی اُبال کر اس میں بیر ڈال دیں تاکہ بیر قدرے نرم ہو جائیں۔ احتیاط رہے کہ بیر زیادہ نہ گلنے پائیں۔ لکڑی کی تیلی کی باریک نوک سے یا کانٹے سے بیروں کو گود لیں۔

چینی کا شیرہ شہد کی مانند گاڑھا بنا کر اس میں بیر اور کیوڑہ ڈال کر ایک ہفتہ کے لیے رکھ چھوڑیں تاکہ چینی خوب جذب ہو جائے۔

ایک ہفتہ بعد بیروں کو نکال کر دھوپ میں خشک کریں لیکن احتیاط رہے کہ کیڑے مکوڑے مربّے کو خراب نہ کر سکیں۔ چار پانچ دنوں بعد مربّہ خشک ہو کر تیار ہو جائے گا۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# جام جیلی اور مارملیڈ

خوش ذائقہ، خوشبودار جام جیلی اور مارملیڈ تیار کرنے کے لیے ضروری ہے کہ اچھے پکے ہوئے پھلوں کا انتخاب کیا جائے۔ اس مقصد کے لیے کچے یا بہت زیادہ پختہ پھل بھی نہ لیے جائیں۔ بہت زیادہ پختہ پھلوں میں تیزابیت اور لعابدار مادہ (پیکٹین) کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ عمدہ جام جیلی بنانے کے لیے لعاب دار مادہ (پیکٹین)، چینی اور تیزابیت کے حساب سے ملانی چاہیے۔ پھلوں میں تیزابیت کا اندازہ تو چھلکوں ہی سے لگایا جا سکتا ہے۔ البتہ پیکٹین کی صورتِ حال جاننے کے لیے سادہ سا ٹیسٹ کیا جا سکتا ہے۔ ایک حصہ پھل کا گودا لے کر اس میں اڑھائی حصہ الکوحل ملایا جائے۔ اگر گودے کا سخت سا گولا بن جائے تو یہ ظاہر کرتا ہے کہ پھل میں پیکٹین کافی ہے لیکن اگر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

گودے کی بجائے ٹکڑے یا ریشے بن جائیں تو پھل میں پیکٹین کی مقدار بالترتیب زیادہ اور کم مقدار میں ہوگی۔ پھلوں میں پیکٹین کی مقدار کم ہو تو اعلیٰ معیار کی جام جیلی وغیرہ بنانے کے لیے مصنوعی پیکٹین کا اضافہ کرنا پڑتا ہے۔

گریپ فروٹ، کھٹے، لیمو، امرود، آلوچے، سیب اور انار وغیرہ ایسے پھل ہیں جن میں تیزابیت اور پیکٹین کافی مقدار میں پائی جاتی ہے۔ اس قسم کے پھلوں کی جام جیلی آسانی سے تیار ہو جاتی ہے۔ اعلیٰ معیار کی (اچھی اور سخت) جیلی تیار کرنے کے لیے چینی کی مقدار بھی صحیح نسبت سے ملانی چاہیے۔ ترش پھلوں میں چینی اور پھل ہم وزن استعمال کیا جاتا ہے اور کم ترش پھلوں میں چینی کی مقدار نسبتاً کم ہوتی ہے۔

جام میں پھل کے ریشے اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے موجود ہوتے ہیں اس کے برعکس جیلی تیار کرنے کے لیے پھل کا رس بالکل صاف ہونا چاہیے۔ رس کو ململ سے کپڑے سے چھان لیا جائے تاکہ ریشہ اور ٹکڑے وغیرہ الگ ہو جائیں۔ مارملیڈ کے لیے بھی پھل کا گودا ایسا ہونا چاہیے جس میں ریشے یا ٹکڑے وغیرہ نہ ہوں۔

جیلی اور مارملیڈ میں بنیادی فرق یہ ہے کہ تیاری کے وقت مارملیڈ میں نارنج کے چھلکے (پکا کر اور باریک کتر کر) شامل کر دیے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے نارنجی کے چھلکوں کے اندرونی سفید ریشوں کو چھری سے صاف کر دیا جاتا ہے اور چھلکوں کو دو تین بار پانی بدل کر پکایا جاتا ہے تاکہ اس کی ساری کڑواہٹ نکل جائے۔ اسے گرم پانی سے نکال کر دھو لیتے ہیں اور انگلی سے دبا کر دیکھتے ہیں کہ ریشہ پک چکا ہے یا نہیں۔ اب اسے باریک باریک کتر لیتے ہیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آڑو کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| تازہ آڑو کا گودا | ——— | 90 گرام |
| چینی | ——— | 90 گرام |

## ترکیب

دھو کر آڑوؤں کا چھلکا اُتار لیں۔ دو حصے کر کے بیج نکال کر پھینک دیں۔ اس گودے کا وزن 90 گرام ہونا چاہیے۔

300 ملی لیٹر پانی میں گودے کو ڈال کر درمیانی آنچ پر پکائیں۔ ڈھکن بند رکھیں۔ گل جائے تو اتنا گھوٹیں کہ شکل لئی کی مانند ہو جائے۔ اب چینی تیز گرم کر کے اس میں ڈال دیں۔ درمیانی آنچ رکھ کر چمچ چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں۔ آنچ تیز کر دیں۔ اُوپر جھلی سی آنے لگے تو جام کو صاف بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

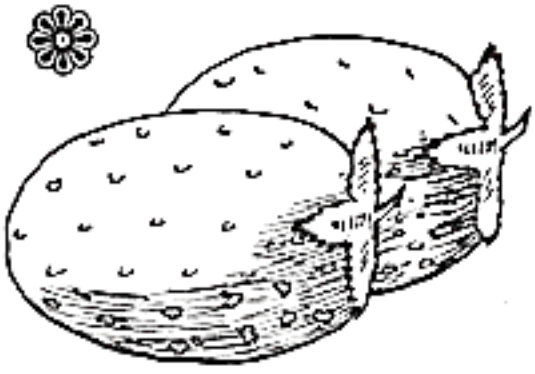
# اسٹرابری کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| اسٹرابری | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |

## ترکیب

اسٹرابری صاف کرلیں۔ اس میں چینی اور تھوڑا سا پانی ملا کر آگ پر پکائیں۔ آہستہ آہستہ چمچہ چلاتے رہیں۔ احتیاط رہے کہ اسٹرابری ٹوٹنے نہ پائے۔ پکاتے ہوئے شیرے پر جھاگ وغیرہ پیدا ہو تو اسے نکال کر پھینکتے جائیں گھنٹہ بھر پکائیں۔ جام تیار ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آلو بخارے کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آلو بخارے کا گودا | ——— | ۱۰۰ گرام |
| چینی | ——— | ۱۰۰ گرام |

## ترکیب

آلو بخارے دھو کر چھلکا اُتار لیں۔ پانی میں ڈال کر پکائیں۔ گل جائیں تو ڈوئی سے خوب گھوٹ لیں اور گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ اب گودے کو چھان لیں۔

چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر آگ پر رکھ دیں۔ چینی حل ہو جائے اور شیرہ پکنے لگے تو اس میں آلو بخارے کا گودا ڈال دیں۔ درمیانی آنچ پر پکائیں۔ چمچ ہلاتے رہیں۔ شیرہ درست ہو جائے تو اُتار لیں اور صاف بوتل میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# امرود کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| امرود | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | ۱ کلوگرام |

## ترکیب

عمدہ میٹھے اور خوشبودار امرود منتخب کریں۔ انہیں اچھی طرح دھو کر چھیل لیں۔ درمیان سے بیجوں والا حصہ نکال پھینکیں۔ گودے والے حصے کا وزن ایک کلوگرام ہونا چاہیئے۔

اب اس میں آدھا لیٹر پانی ملا کر پکائیں۔ گودا گداز ہو جائے تو اس میں چینی بھی ملا دیں۔ اب اس میں تھوڑا سا لیموں کا رس ڈال کر خوب پکائیں۔ یہاں تک کہ گاڑھا ہو جائے۔

جام کو ڈبوں میں بھر کر اوپر تھوڑی سی ملک پیرافین ڈال کر ڈبے بند کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# آم کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آم کا گودا | ——— | $\frac{1}{2}$ کلوگرام |
| چینی | ——— | $\frac{1}{2}$ کلوگرام |
| لیموں کا رس | ——— | کھانے کا ایک چمچ |

## ترکیب

عمدہ قسم کے میٹھے آم لے کر دھولیں۔ چھیل کر چھلکا الگ کرلیں۔ آم کا گودا نکال کر گٹھلیاں پھینک دیں۔ گودے کو $\frac{1}{2}$ پیالی پانی کے ہمراہ پکائیں چھلکے ایک پیالی پانی میں ڈال کر خوب گلالیں۔ نچوڑ کر چھلکا پھینک دیں۔ چھلکے کا یہ پانی بھی گودے کے ساتھ شامل کر دیں۔ پک کر گاڑھا ہو جائے تو خوب گرم کر کے اس میں چینی ڈال دیں۔ خوب چمچ ہلائیں۔

شیرہ گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں۔ آنچ تیز کر دیں۔ اوپر جھلی سی نظر آنے لگے تو جام کو گرم گرم ہی بوتل میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اناس کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| اناس | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |
| ادرک | ——— | 2 گرام |

## ترکیب

اناس کو اچھی طرح صاف کر لیں۔ اس کے اوپر کا موٹا چھلکا اتار دیں گٹھلیاں وغیرہ نکال کر پھینک دیں۔

اناس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ادرک بھی چھیل کر کتر لیں۔ اناس کے ٹکڑے مناسب آنچ پر رکھ کر اُبالیں۔ اس میں چینی بھی ڈال دیں اور اُبالنے کا عمل جاری رکھیں۔ اوپر میل کا جھاگ وغیرہ پیدا ہو تو نکال کر پھینک دیں۔ اس میں ادرک ڈال دیں۔ خوب پک کر قوام گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اور جام کو محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# انجیر کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| انجیر کا گودا | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| سٹرک ایسڈ | ——— | 6 گرام |

## ترکیب

مکمل پختہ اور عمدہ قسم کے انجیر منتخب کریں اور انہیں دھو کر اچھی طرح صاف کرلیں تاکہ انجیریں مٹی اور دیگر مضر اثرات سے پاک ہو جائیں۔ انجیروں کو صاف کپڑے سے پونچھ کر یا کھلی ہوا میں رکھ کر پانی خشک کرلیں۔

انجیروں کو کسی دیگچی میں ڈال دیں اور دیگچی کو خوب گرم کریں تاکہ انجیریں نرم پڑ جائیں۔ انجیروں کا مشین کے ذریعہ یا ململ کے کپڑے میں دبا کر گودا الگ کرلیں۔ گودے میں چینی اور سٹرک ایسڈ ڈال کر پکائیں۔ اسے اتنا ابالیں کہ انجیر کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور مرکب جام کی شکل اختیار کرلے۔ جام کو صاف ستھرے مرتبان یا بوتلوں میں 190 درجہ فارن ہیٹ پر ڈال کر ڈھکن مضبوطی سے بند کر دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اناس اور خربوزے کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| اناس (قاشیں) | ——— | $\frac{1}{2}$ کلوگرام |
| خربوزہ (قاشیں) | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 3 کلوگرام |
| لیموں کا رس | ——— | کھانے کے 6 چمچ |

## ترکیب

اناس چھیل کر کاٹ لیں۔ اس کے سیاہ حصے نکال دیں۔ خربوزے چھیل کر قاشیں بنالیں۔ اناس کو خوب گلالیں۔ خربوزے کی قاشیں بھی ڈال دیں۔ جب خوب گل جائیں تو گھوٹے کر اس میں لیموں کا رس چھان کر ڈال دیں۔ تیز گوم ہو جائے تو اس میں چینی ملا دیں۔ اب ہلکی آنچ کر کے خوب چمچ چلائیں۔ جب چینی حل ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔

جام جمنے لگے تو اتار لیں اور صاف ستھری بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.indiankalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# اناس اور خربوزے کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| اناس (قاشیں) | ——— | $\frac{1}{2}$ کلوگرام |
| خربوزہ (قاشیں) | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 3 کلوگرام |
| لیموں کا رس | ——— | کھانے کے 6 چمچ |

## ترکیب

اناس چھیل کر کاٹ لیں۔ اس کے سیاہ حصے نکال دیں۔ خربوزے چھیل کر قاشیں بنالیں۔ اناس کو خوب گلالیں۔ خربوزے کی قاشیں بھی ڈال دیں۔ جب خوب گل جائیں تو گھوٹے کر اس میں لیموں کا رس چھان کر ڈال دیں۔ تیز گوم ہو جائے تو اس میں چینی ملا دیں۔ اب ہلکی آنچ کر کے خوب چمچ چلائیں۔ جب چینی حل ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔

جام جمنے لگے تو اتار لیں اور صاف ستھری بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.indiankalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ٹماٹر کا جام

ترکیب 1

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ٹماٹر | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 500 گرام |
| لیمو | ——— | 2 عدد |

## ترکیب

عمدہ قسم کے یکساں پکے ہوئے ٹماٹر لے کر اچھی طرح دھولیں۔ ٹماٹروں کو پانی میں معمولی سا ابال کر گرم پانی سے نکال لیں۔ اب چھلکے اتار لیں۔ ٹماٹر کے گودے کو مسل کر خوب چھنٹیں۔ اس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ آنچ ہلکی رکھیں اور چمچ مسلسل چلاتے رہیں۔

جب ٹماٹر کا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ لیموں کا عرق نچوڑ کر بیج وغیرہ سے صاف کر لیں اور عرق کو جام میں ملا کر صاف اور خشک بوتلوں میں رکھ لیں۔

www.ilmbakitaab.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ٹماٹر کا جام

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ٹماٹر | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |

## ترکیب

یکساں طور پر پکے ہوئے سُرخ ٹماٹر منتخب کریں۔ بہت زیادہ پکے ہوئے ٹماٹر جام کے لیے بہتر نہیں ہوتے۔

ٹماٹروں کو ہر طرف سے خوب اچھی طرح دھولیں تاکہ ان کی مٹی وغیرہ بالکل صاف ہو جائے۔

ٹماٹروں کو ایک دو منٹ گرم پانی میں ڈال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چھلکے ڈھیلے پڑ جائیں تو انہیں احتیاط سے اُتار لیں۔ کوئی خراب یا ناپختہ حصّہ نظر آئے تو اسے بھی کاٹ کر علیحدہ کر دیں۔

چاقو سے ٹماٹروں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے پتیلی میں ڈال دیں۔ اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ ٹماٹر کے ٹکڑے اس میں ڈوب جائیں۔ اب اسے تیس منٹ تک اُبالیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ٹماٹروں کو ڈوئی سے اچھی طرح گھوٹ دیں تاکہ وہ گودے میں تبدیل ہو جائے گودے کو باریک جالی سے چھان لیں۔

چینی ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھیں۔ چینی ڈالنے سے ٹماٹروں کی ترشی کم ہو جائے گی اس لیے اس میں اعشاریہ تین فی صد سٹرک ایسڈ ملائیں اور گودے کو بیس منٹ تک آنچ پر رکھیں حتیٰ کہ جام کا درجہ حرارت 222 فارن ہیٹ تک پہنچ جائے۔ اب جام کو بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ٹماٹر لیمو کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ٹماٹر | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| لیمو | ——— | 2 عدد |

## ترکیب

لیمو دھو کر اچھی طرح صاف کر لیں اور صاف کپڑے سے پونچھ کر یا خشک کر لیں۔

لیمو کو درمیان سے کاٹ کر عرق نچوڑ لیں۔

بیج نکال کر الگ رکھ لیں۔

تیز چھری سے چھلکے کے اندر کا گودا نکال لیں۔

چھلکوں کو باریک باریک کتر لیں۔

اب کسی برتن میں 375 ملی لیٹر پانی ڈال کر اس میں لیمو کا چھلکا، گودا اور بیج ڈال کر چھوڑ دیں۔

بارہ گھنٹے بعد اسے دھیمی آنچ پر رکھ کر پندرہ منٹ تک پکائیں۔ اتنی دیر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

پھلکے گل جائیں تو اُتار لیں ورنہ اسے گلنے تک مزید پکائیں۔

ٹماٹر اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں۔ لیمو کے آمیزے سے بیج نکال پھینکیں اور اس میں چینی، ٹماٹر اور لیمو کا رس ڈال کر خوب ہلائیں۔

چینی حل ہو جائے تو اسے دھیمی آنچ پر پکائیں۔ آمیزہ گاڑھا ہونے پر اُتار لیں اور قدرے ٹھنڈا کر کے مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ٹماٹر اور سیب کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ٹماٹر | ——— | 500 گرام |
| چینی | ——— | 450 گرام |
| لیموں کا رس | ——— | کھانے کے دو چمچ |
| چھلکا | ——— | ایک لیمو کا |
| سیب (سبز) | ——— | 100 گرام |

## ترکیب

سیب دھو کر چھیل لیں۔
عمدہ سُرخ ٹماٹر بھی دھو لیں۔
ٹماٹر مع سیب کا چھلکا اور لیمو کا چھلکا تھوڑے سے پانی میں ڈال کر اُبالیں۔ گل جائیں تو لیمو کے چھلکے نکال کر الگ کر لیں۔
ٹماٹر کا عرق چھان لیں۔
لیمو کے چھلکے باریک کتر لیں۔
اب ٹماٹر کے رس میں لیمو کے چھلکے کی کترن، لیمو کا رس اور سیب

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


چھوٹے چھوٹے ٹکڑے (بغیر بیج کے) ڈال کر پکائیں۔ چمچ چلاتے رہیں۔
سیب گل جائیں، تو ڈوئی سے گھوٹ کر یک جان کر لیں۔
اس میں چینی گرم کر کے ڈالیں۔ چینی حل ہو جائے اور جام گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔ سطح پر جھلی نظر آنے لگے تو جام کو بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# خشک خوبانی کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| خوبانی (خشک) | ——— | 225 گرام |
| چینی | ——— | 775 گرام |
| لیمو کا رس | ——— | کھانے کا ایک چمچ |

## ترکیب

خوبانی دھو کر صاف کر لیں۔ گٹھلی پھینک دیں اور انہیں 1150 ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اتنا گلائیں کہ گھل جائیں۔

اس میں لیمو کا رس ڈال کر چمچ چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چینی تیز گرم کر کے ملا دیں اور خوب چمچ چلائیں۔

شیرہ گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا روک دیں اور آنچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔ جھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف اور خشک بوتلوں میں گرم گرم بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# خشک خوبانی کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| خوبانی (خشک) | ——— | 225 گرام |
| چینی | ——— | 775 گرام |
| لیمو کا رس | ——— | کھانے کا ایک چمچ |

## ترکیب

خوبانی دھو کر صاف کر لیں۔ گٹھلی پھینک دیں اور انہیں 1150 ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اتنا گلائیں کہ گھل جائیں۔

اس میں لیمو کا رس ڈال کر چمچ چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چینی تیز گرم کر کے ملا دیں اور خوب چمچ چلائیں۔

شیرہ گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا روک دیں اور آنچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔ جھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف اور خشک بوتلوں میں گرم گرم بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

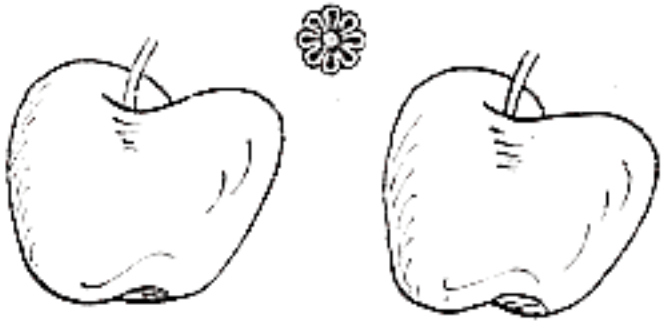
# سیب کا شہد والا جام

## اجزاء

سیب
شہد کا شیرہ } ——— حسبِ ضرورت

## ترکیب

خوش ذائقہ اور خوشبودار سیب لے کر چھیل لیں۔
سیبوں کو 180 ڈگری فارن ہیٹ پر 2 ½ گھنٹہ تک اُبالیں۔
اب سیبوں کو چمچ یا ڈوئی وغیرہ سے خوب کچل کر بھرتہ بنالیں۔
سیب کی مقدار کے مطابق گرم پانی میں (پانی سے دوگنا) شہد ملائیں۔
سیب کے بھرتہ میں شہد کا شیرہ خوب ملا کر اسے صاف اور خشک بوتلوں میں بھر لیں۔



www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سیب کا جام

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سیب | ——— | ایک کلوگرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| لیمو | ——— | 2 عدد |

## ترکیب

عمدہ قسم کے میٹھے سیب منتخب کریں۔ سیب صاف کر کے کدوکش کر لیں۔ بیج اور درمیان کا سخت حصّہ نکال کر پھینک دیں۔

چینی میں آدھا کپ پانی ڈال کر شیرہ تیار کریں۔ اس میں سیب ڈال دیں اور پکاتے رہیں۔

سیب کا اپنا پانی اور شیرہ بالکل خشک ہو جائے تو اس میں لیموں کا رس نچوڑ کر ڈال دیں اور چمچ چلاتے رہیں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ پانچ منٹ بعد اتار لیں۔ جام تیار ہے۔ صاف بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سیب کا جام

ترکیب 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سیب | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |
| سائٹرک ایسڈ | ——— | 6 گرام |

## ترکیب

عمدہ قسم کے پختہ سیب منتخب کریں۔ سیبوں کو دھو میں اور چھیل کر کاٹ لیں۔ بیجوں والا درمیانی حصّہ کاٹ کر پھینک دیں۔

سیب کے ٹکڑوں کو ایک لیٹر پانی میں اتنا اُبالیں کہ سارا پانی خشک ہو جائے اب اس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ پک کر گاڑھا ہو جائے تو اس میں سائٹرک ایسڈ بھی ملا دیں۔ بالکل ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# سنگترے کا جام

## اجزاء

سنگترے ——— 25 عدد
چینی ——— 3 پیالی

## ترکیب

تازہ سنگترے لے کر چھیل لیں - پھانکوں میں سے بیج نکال کر پھینک دیں - اب پھانکوں کا رس نکال کر چھان لیں -

چاشنی تیار کریں - چاشنی گاڑھی ہو جائے تو اس میں سنگترے کا رس ملا دیں اور مسلسل پکاتے رہیں - چار پانچ منٹ پکائیں اور اتار کر صاف بوتلوں میں بھر لیں -

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# گکروندے کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| گکروندے | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 ¼ کلوگرام |
| پانی | ——— | 150 ملی لیٹر |

## ترکیب

گکروندے دھولیں۔ بیج نکال پانی میں ڈال دیں اور اتنا پکائیں کہ گکروندے خوب گل جائیں۔ پکاتے وقت برتن ڈھکا ہوا ہو۔

گکروندے گل جائیں تو خوب گھوٹ لیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو تیز گرم کر کے اس میں چینی ملا دیں اور چمچ چلاتے رہیں۔

چینی حل ہو جائے اور پکنے لگے تو چمچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔ سطح پر جھلی نظر آنے لگے تو جام کو خوب گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کنّو کا جام

## اجزاء

تازہ کنّو ——— 15 عدد

چینی ——— 500 گرام

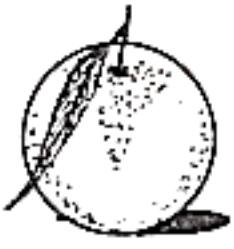
## ترکیب

عمدہ قسم کے تازہ اور میٹھے کنّوؤں کا رس نکال لیں اور رس کو چھان لیں۔ بیج اور سفید ریشہ وغیرہ بالکل نکال دیں۔

چینی میں 250 ملی لیٹر پانی ڈال کر چاشنی تیار کریں۔

تین تار کی چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں کنّو کا رس ڈال کر پھر پکائیں۔ اور تین چار منٹ بعد اُتار لیں۔

ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔



www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# گریپ فروٹ کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| گریپ فروٹ | ——— | ۹ عدد |
| چینی | ——— | 1¼ کلوگرام |
| سیب کا رس | ——— | 575 ملی لیٹر |
| مالٹے کا رس | ——— | 575 ملی لیٹر |

## ترکیب

ایک سائز کے گریپ فروٹ منتخب کریں۔ بہتر ہے کہ سب درمیانہ درجہ کے ہوں۔ گریپ فروٹ کو چھیل لیں۔ اس پر چپٹے ہوئے سفید ریشے بھی اچھی طرح صاف کر لیں۔ اب اس کے ٹکڑے کر لیں۔

کسی برتن میں سیب کا رس، مالٹے کا رس اور چینی ڈال کر ٹھنڈا ہی اچھی طرح حل کریں۔ پھر اس شربت نما مرکب کو دھیمی آنچ پر دس منٹ تک اُبالیں۔ اب اس میں گریپ فروٹ کے ٹکڑے ڈال کر مزید بیس منٹ پکائیں اور اتار کر محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# منقے کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| منقے | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 625 گرام |

## ترکیب

عمدہ قسم کے منقے اچھی طرح دھو کر تنکے وغیرہ الگ کر لیں۔
منقے کو تھوڑے سے پانی میں ڈال کر جوش دیں۔
اُبال آجائے تو اس میں چینی ڈال کر پکائیں اور مسلسل چمچ ہلاتے رہیں۔
تقریباً تیس منٹ بعد جب منقی کا اپنا پانی خشک ہو جائے نیز منقے اور چینی یک جان ہو کر گاڑھے شیرے کی شکل اختیار کر لیں تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور بوتل میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# مالٹے کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| مالٹے | ——— | 15 عدد |
| چینی | ——— | حسبِ ضرورت |

**ترکیب** پتلے پتلے چھلکوں والے مالٹے اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔ ا
اطراف سے کانٹے سے گود لیں۔ اب برتن میں ٹھنڈا پانی ڈال کر اس میں مل
دیں اور تین دن تک اسی طرح پڑا رہنے دیں۔ روزانہ دو تین بار پانی تبدیل
رہیں۔ تیسرے دن وافر پانی ڈال کر مالٹوں کو دھیمی آنچ پر پکائیں۔ مالٹے
جائیں تو نکال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں اور ایک رات یونہی پڑا رہ
اب ہر مالٹے کو چھ سات حصّوں میں کاٹ لیں۔ بیج نکال دیں اور ما
ٹکڑوں کے وزن کے برابر چینی کسی پتیلی میں ڈال دیں۔ پتیلی میں
ٹکڑے بھی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر اتنا پکائیں کہ قوام خوب گاڑھا ہو
اب اسے بوتلوں یا صاف ستھرے خشک مرتبان میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ناشپاتی کا جام

ترکیب ۱

## اجزاء

ناشپاتیاں
شہد کا شیرہ } ——— حسب ضرورت

## ترکیب

عمدہ ناشپاتیاں لے کر چھیل لیں۔ انہیں تیز آنچ پر اُبالیں پھر آہستہ آہستہ کم کرتے ہوئے 200 ڈگری فارن ہائیٹ اور پھر 180 ڈگری فارن ہائیٹ پر لا کر تین گھنٹے تک پکائیں۔

ناشپاتیوں کو ڈوئی سے خوب کچل کر بھرتہ بنالیں۔ اب شہد کا اتنا شیرہ تیار کریں جس میں بھرتہ ڈوب جائے۔ اس نسبت سے گرم پانی میں شہد ملائیں کہ شہد پانی کا آدھا ہو۔

ناشپاتیوں کو کھلے منہ کی بوتل میں ڈال کر بعد میں شہد کا شیرہ ڈال دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ناشپاتی کا جام

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| ناشپاتی کا گودا | ——— | 100 گرام |
| چینی | ——— | 100 گرام |

## ترکیب

ناشپاتیاں چھیل کر کاٹ لیں۔ درمیان کا سخت حصہ اور بیج وغیرہ
دیں۔ پھل کے ٹکڑوں کو 150 ملی لیٹر پانی سمیت دیگچی میں ڈال دیں اور ڈ
کر درمیانی آنچ پر پکائیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو ڈوئی سے اتنا گھوٹیں کہ
شکل بن جائے۔

اب چینی تیز گرم کر کے ڈال دیں اور آنچ درمیانی رکھ کر چمچ خوب ج
گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا روک دیں۔ آنچ تیز کر دیں۔

جب اوپر تہہ سی نظر آنے لگے تو گرم گرم جام کو صاف بوتلوں
بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آم کی جیلی

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آم کا رس | ——— | ۱ لیٹر |
| چینی | ——— | 750 گرام |

**ترکیب** نیم پختہ آم جو قامت میں پورے ہوں لے کر چھیل لیں۔ قاشیں کر کے گٹھلیاں نکال دیں۔ قاشوں کو کسی دیگچی میں ڈال کر اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ قاشیں اس میں ڈوب جائیں بلکہ پانی قاشوں سے انچ بھر اونچا رہے۔ دیگچی ڈھانپ کر چولہے پر رکھ دیں اور درمیانی آنچ پر پکائیں۔ قاشیں نرم پڑ جائیں تو انہیں موٹے کپڑے میں ڈال کر آہستہ آہستہ دبائیں اور سارا رس نکال لیں۔

اب اگر رس ایک کلوگرام ہو تو اس میں 750 گرام چینی ملا کر تیز آنچ پر پکائیں۔ شیرہ درست ہو جائے تو جیلی کو اتار لیں۔

جیلی کچھ ٹھنڈی ہو جائے تو سطح سے جھاگ اتار لیں پھر اسے گرم گرم ہی صاف اور خشک بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# آم کی جیلی

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| آم کی کیریاں | ——— | ایک کلو گرام |
| چینی | ——— | 500 گرام |
| گھی | ——— | 60 ملی لیٹر |
| الائچی | ——— | چند دانے |
| عرقِ کیوڑہ | ——— | حسبِ خواہش |

## ترکیب

آم کی صاف ستھری کیریاں لے کر رات کو چولہے کی گرم بھوبل میں دبا دیں۔ صبح تک نرم ہو جائیں گی۔ اب انہیں دھو کر صاف کر لیں۔ ہاتھوں سے دبا کر ان کا عرق نکال لیں اور کپڑے سے چھان لیں۔

عرق میں چینی ملا کر خوب حل کر لیں۔ پتیلی میں گھی گھلا لیں۔ اس میں الائچی کے دانے کوٹ کر ڈالیں اور آم کا رس ڈال دیں۔ اسے اتنا پکائیں کہ قوام شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ آخر میں عرقِ کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور استعمال کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# امرود کی جیلی

## ترکیب ۱

### اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| امرود | ——— | ۱ کلوگرام |
| چینی | ——— | 500 گرام |
| ٹارٹری (پسی ہوئی) | ——— | ایک چٹکی |
| کھانے کا رنگ (کوئی سا) | ——— | ذرا سا |

### ترکیب

پکے امرود دھو کر باریک باریک کتر لیں۔
انہیں دیگچی میں ڈال کر ایک لیٹر پانی بھی ڈال دیں۔
دھیمی آنچ پر رکھ کر پکائیں۔
امرود اچھی طرح پک جائیں تو انہیں کسی باریک کپڑے میں ڈال کر پوٹلی باندھ دیں۔
پوٹلی کو لٹکا کر اس کے نیچے برتن رکھ دیں تاکہ اس میں امرود کا پانی ٹپک ٹپک

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

کر مسح ہوتا رہے۔

پندرہ گھنٹے تک امرود کا جتنا پانی اکٹھا ہو اس میں چینی، رنگ اور ٹاٹری ملا کر پکائیں۔

چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں امرود کے ٹکڑے ڈال کر کچھ دیر اور پکائیں پھر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# امرود کی جیلی

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| امرود | ——— | 1½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| لیمو | ——— | 3 عدد |

## ترکیب

عمدہ قسم کے میٹھے اور پکے ہوئے امرود دھو کر صاف کر لیں۔ امرود چھیل کر درمیان سے بیج بھی نکال دیں اور گودا الگ کر دیں۔ اب امرود کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دیگچی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر امرود چولہے پر رکھ دیں۔ امرود گل جائیں تو چھان کر ان کا عرق الگ کر لیں۔ اب اس میں چینی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ لیمو کا رس نچوڑ کر چھان لیں اور اسے بھی امرود اور چینی کے آمیزے میں ملا دیں۔ چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ جیلی نیچے بیٹھنے نہ پائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور تار بننے لگے تو اتار لیں۔ شیرہ بہت زیادہ گاڑھا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ ٹھنڈا ہونے پر جیلی کو بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# امرود کی جیلی

ترکیب 3

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| امرود | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 500 گرام |
| ٹارٹرک ایسڈ | ——— | 6 ماشہ |
| گلوکوز (سیال) | ——— | 500 ملی لیٹر |
| جیلاٹن | ——— | 112 گرام |

## ترکیب

عمدہ پکے ہوئے شیریں امرود منتخب کریں۔ امرودوں کو اچھی طرح دھو کر میل اور دیگر مضر اثرات سے پاک کر لیں۔ ایک لیٹر پانی میں امرود ڈال کر خوب اُبالیں امرود نرم ہو جائیں تو انہیں ٹھنڈا کر لیں پھر ہاتھ سے اچھی طرح مسلیں اب امرود کے گودے میں چینی ملا کر پکائیں اور مسلسل چمچ ہلاتے رہیں تاکہ پیندے لگنے نہ پائے۔ اچھی طرح پک جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں پھر اس میں ٹارٹرک ایسڈ اور جیلاٹن ملا کر کچھ دیر اور پکائیں۔ مرکب گاڑھا ہو جائے تو اُتار لیں اور ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# انگور کی جیلی

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| انگور کا رس | ——— | 500 ملی لیٹر |
| چینی | ——— | 435 گرام |

## ترکیب

عمدہ قسم کے شیریں انگور لے کر دھو لیں تاکہ اس پر چپ پاں مٹی وغیرہ صاف ہو جائے۔ گچھوں سے انگور کا ہر دانہ الگ کر لیں۔ تنکے یا ڈنٹھل وغیرہ صاف کر لیں۔ مشین کے ذریعہ یا ہاتھوں سے دبا کر رس نکال کر چھان لیں تاکہ بیج وغیرہ علیحدہ ہو جائیں۔

انگور کے رس کو آگ پر رکھ دیں۔ اس میں چینی ملا کر پکائیں۔ ابالنے کے دوران سطح پر جو میل یا جھاگ وغیرہ آ جائے اسے اتار کر پھینکتے جائیں۔

جام کی رنگت زرد گلابی سی ہو جائے اور شیرہ درست تیار ہو جائے تو اتار لیں اور بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بادام کی جیلی

(چائنیز ڈش)

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بادام کی گریاں | ——— | 125 گرام |
| دودھ | ——— | 125 گرام |
| چینی | ——— | 125 گرام |
| پانی | ——— | 125 گرام |
| اگر اگر | ——— | 125 گرام |
| ایسنس (پسند کے مطابق) | ——— | چند قطرے |

## ترکیب

بادام کی گریاں چند گھنٹے پہلے پانی میں ڈال کر چھوڑ دیں پھر انہیں چھیل لیں۔ بادام کو خوب گھوٹ کر اس میں پانی ڈالیں اور ساس پان میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔

چمچ آہستہ آہستہ چلاتے رہیں تاکہ بیٹھنے نہ پائے۔

گھولنے لگے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ جب پک کر آدھا رہ جائے تو

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اس میں دودھ بھی ڈال دیں اور پانچ منٹ مزید کھولنے دیں۔

اب اس میں اگر اگر ملا دیں اور چمچ سے مسلسل چلاتے رہیں۔ خوب گاڑھا ہو جائے تو ایسنس ڈال کر اتار لیں اور چھوٹی چھوٹی رکابیوں میں ڈال دیں۔ ٹھنڈی ہو کر جم جائے تو استعمال کریں۔

اگر اگر چائینیز جیلاٹین ہے جو اچھے جنرل اسٹورز سے دستیاب ہو جاتی ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# بہی کی جیلی

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بہی | ——— | 2 کلوگرام |
| چینی | ——— | 1½ کلوگرام |

## ترکیب

بہی صاف کرلیں اور اسے پانی میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔
بہی اُبلنے پر اس میں چینی بھی شامل کرلیں اور اسے پکاتے رہیں۔
چمچ مسلسل چلائیں۔ جھاگ اور میل وغیرہ پیدا ہونے پر اُسے بھی صاف کرتے جائیں۔
جب بہی صاف ہو کر چینی میں مل کر یک جان ہو جائے اور خمیرہ لعاب دا شکل اختیار کرلے تو اُتار لیں اور بوتلوں میں بھر کر بند کرلیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ٹماٹر کی جیلی

## اجزاء

ٹماٹر ——— 1 کلو گرام
چینی ——— 625 گرام

## ترکیب

عمدہ پکے ہوئے سُرخ ٹماٹر لے کر اچھی طرح دھولیں۔ ٹماٹروں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے انہیں ہاتھوں سے خوب مسل لیں پھر کپڑے میں ڈال کر اور دبا دبا کر عرق نکال لیں۔ جب سارا عرق نکل آئے تو اُسے چولہے پر رکھ کر ایک جوش دے لیں۔

اب اس میں چینی ڈال کر اتنا پکائیں کہ شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ اسے اتار کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں رکھ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سیبؔ کی جیلی

ترکیب ۱

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سیب | ——— | 2½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| لیموکاست | ——— | 2 گرام |

## ترکیب

سرخ چھلکوں والے عمدہ سیب لے کر چھیل لیں۔ ان کا سخت حصہ اور بیج وغیرہ نکال دیں۔ سیبوں کو پانی میں ڈال کر اُبالیں پھر پانی پھینک دیں۔ اب سیبوں میں چینی اور لیموکاست ڈال کر پکائیں۔ چمچ مسلسل چلاتے رہیں۔ سیب اور چینی یک جان ہو کر جیلی کی طرح گاڑھی شکل اختیار کر لیں تو آگ سے اتار کر بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# سیب کی جیلی

ترکیب 2

**اجزاء**

| | | |
|---|---|---|
| سیب | ——— | ایک کلوگرام |
| شہد | ——— | کھانے کے 3 بڑے چمچ |
| مکھن | ——— | 30 گرام |
| گاڑھی کریم | ——— | 250 گرام |
| جیلی | ——— | ایک بڑا چمچ |

## ترکیب

سیب چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ بیج نکال کر پھینک دیں۔ مکھن پگھلا کر اس میں کھانے کے تین چمچ پانی اور سیب کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو چمچ سے خوب کچل کر دھیمی آنچ پر اور پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اتار کر ٹھنڈا کرنے کے لیے چھوڑ دیں۔

پانی میں جیلی کو حل کر کے اس میں شہد ملائیں پھر سیب ملا کر اوپر کریم کی تہہ جمائیں اور فرج میں رکھ دیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# شہد کی فروٹ جیلی

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سنگترے کا رس | ——— | $\frac{2}{3}$ پیالی |
| لیمو کا رس | ——— | $\frac{1}{4}$ پیالی |
| شہد | ——— | کھانے کے 3 چمچ |
| جیلی | ——— | $1\frac{1}{2}$ بڑا چمچ |
| گرم پانی | ——— | $\frac{2}{3}$ پیالی |
| سٹرابری | ——— | حسب ضرورت |
| کیلا | ——— | حسب ضرورت |
| سنگترہ | ——— | حسب ضرورت |

**ترکیب** عمدہ قسم کے کیلے اور سنگترے منتخب کریں۔ کیلے چھیل کر ٹکڑے کر لیں۔ سنگترے چھیل کر اس کی پھانکیں الگ کر کے دو دو ٹکڑے کر لیں۔ شہد میں سنگترے اور لیمو کا رس ملا دیں۔ اب گرم پانی میں جیلی گھولیں اور اس میں پھلوں کے رس والا شہد اچھی طرح ملا دیں۔ اسٹرابری، سنگترے اور کیلے کے قتلے بھی اس میں ملا کر فرج میں رکھ کر حسبِ خواہش استعمال کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# فروٹ جیلی

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| بادام کی گریاں | ——— | ½ پیالی |
| سوبانیاں (سوکھی ہوئی) | ——— | 125 گرام |
| ناریل | ——— | ½ پیالی |
| میوہ | ——— | حسب خواہش |
| شہد | ——— | کھانے کے 2 چمچ |
| دودھ | ——— | 2 پیالی |
| مکھن | ——— | کھانے کے 3 چمچ |
| آٹا | ——— | کھانے کے 3 چمچ |
| انڈے | ——— | 2 عدد |
| جیلی | ——— | کھانے کے 3 چمچ |
| کریم | ——— | حسب ضرورت |

## ترکیب

بادام کی گریاں کتر لیں۔ ناریل بھی کتر لیں۔ جیلی کو ½ پیالی ٹھنڈے پانی

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# منقے کی جیلی

## اجزاء

منقے ——— 1 کلوگرام
چینی ——— 650 گرام

## ترکیب

منقے اچھی طرح دھولیں۔ اس کے ڈنٹھل وغیرہ صاف کرلیں۔
اب منقے کو پانی میں ڈال کر اُبالیں۔
منقے کو پانی سے نکال کر اس میں چینی ملا کر پکائیں۔
چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ مرکب پتیلی میں لگنے نہ پائے۔
اچھی طرح پک کر جب منقے اور چینی یک جان ہو جائیں اور گاڑھی شکل اختیار کرلیں تو اُتار لیں اور نیم گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# مالٹے کی جیلی

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| مالٹوں کا چھلکا | ——— | ½ کلوگرام |
| مالٹوں کا رس | ——— | ½ لیٹر |
| چینی | ——— | 1 کلوگرام |

## ترکیب

عمدہ قسم کے مالٹے لے کر اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔

اب مالٹے چھیل لیں۔

چھلکوں کو اندر سے اچھی طرح صاف کر لیں کہ اس کے ساتھ کوئی ریشہ وغیرہ چمٹا نہ ہو۔ چھلکوں کو پانی میں ڈال کر خوب اُبالیں تاکہ بالکل نرم پڑ جائیں۔

مالٹوں کا رس نکالیں۔ اس میں سے بیج وغیرہ نکال کر پھینک دیں۔

رس اور چھلکوں میں چینی ملا کر پکائیں اور چمچ سے ہلاتے رہیں۔ جب پھل کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ تیار ہو کر گاڑھا نظر آنے لگے تو اتار لیں اور نیم گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# نارنگی کی جیلی

## اجزاء

نارنگی ——— 1½ کلوگرام
چینی ——— 1½ کلوگرام

## ترکیب

تازہ عمدہ نارنگیاں لے کر دھولیں۔
نارنگیاں چھیل لیں۔ نارنگیوں کے چھلکے اندر سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ چھلکوں سے چمٹے سفید ریشے نکال دیں۔ اب چھلکے پانی میں ڈال کر اُبالیں۔ چھلکے نرم پڑ جائیں تو انہیں باریک باریک کتر لیں۔
نارنگیوں کا رس نچوڑ لیں۔ بیج وغیرہ نکال دیں۔ رس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ جب رس اُبلنے لگے تو اس میں چھلکے بھی ڈال دیں اور پکاتے رہیں۔ چمچ لگاتار چلائیں تاکہ شیرہ بیٹھنے نہ پائے۔ جب تمام اشیاء یک جان ہو جائیں اور شیرہ گاڑھی شکل کا ہو جائے تو اُتار لیں اور بوتلوں میں بھر لیں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# پھلوں کا مارملیڈ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| گریپ فروٹ، مالٹے اور لیمو | ——— | تینوں پھلوں کا رس ایک لیٹر |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| پانی | ——— | 850 ملی لیٹر |

## ترکیب

پھلوں کو دھولیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ مالٹے کے چھلکے باریک کاٹ لیں۔ پانی میں پھلوں کا گودا اور مالٹے کا چھلکا ڈال کر خوب پکائیں۔ گودے اور چھلکے خوب گل جائیں تو نچوڑ کر نکال لیں۔ پانی چھان لیں۔

اب اس پانی میں پھلوں کا رس ڈال دیں۔ گودے سے مالٹے کے چھلکے الگ کر کے انہیں بھی رس میں ڈال دیں اور تیز آنچ پر پکائیں۔ چینی خوب گرم کر کے اس میں ڈال دیں۔ درمیانی آنچ کر کے چمچ خوب چلائیں۔ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# سنگترے کا مارملیڈ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| سنگترے | ——— | 25 عدد |
| سنگترے کے چھلکے | ——— | 60 گرام |
| چینی | ——— | 500 گرام |
| جیلاٹن | ——— | 55 گرام |
| سنگترے کا ست (اورنج ایسنس) | ——— | 6 قطرے |
| گلوکوز | ——— | 500 گرام |

## ترکیب

خوش ذائقہ رس سے بھرے بہترین قسم کے سنگترے منتخب کریں۔
سنگتروں کو دھو کر پانی اچھی طرح نچوڑ لیں۔
جیلاٹن 60 ملی لیٹر پانی میں بھگو دیں تاکہ بالکل گھل جائے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

سنگترے چھیل کر رس نکال لیں۔ بیج وغیرہ پھینک دیں۔ ضرورت کے مطابق سنگترے کے چھلکے باریک باریک کتر لیں۔

سنگترے کے رس میں چینی ملا کر اتنا پکائیں کہ قوام گاڑھا ہو جائے۔ اس میں گلوکوز بھی شامل کر دیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔

جیلاٹن پانی میں بالکل گھل جائے تو اسے بھی رس میں ملا دیں۔ اب اس مرکب میں سنگترے کے کترے ہوئے چھلکے بھی ملا دیں اور پانچ منٹ تک پکاتے رہیں پھر اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور اس میں ایسنس ملا کر صاف اور خشک بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# گاجر کا مارملیڈ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| گاجر (کدوکش کی ہوئی) | ——— | 1 کپ |
| لیمو | ——— | 2 عدد |
| مالٹا | ——— | 1 عدد |
| چینی | ——— | 1 کپ |

**ترکیب** عمدہ قسم کی گاجریں لے کر دھولیں۔ انہیں چھیل کر کدوکش کرلیں۔ مالٹا چھیل کر اس کا رس نکال لیں۔ لیمو کا بھی رس نکال لیں۔

چھلوں کے رس کو چھان لیں۔ اب اس میں گاجریں ڈال کر آگ پر خوب گلالیں۔ گاجریں گلنے پر گھوٹ کر اس میں چینی تیز گرم کرکے ڈال دیں۔ آنچ ہلکی رکھیں اور خوب ملائیں۔

گاڑھا ہوجائے تو چمچ چلانا روک دیں۔ چکنائی نظر آنے لگے تو بوتلوں میں بھر کے ڈھکنا مضبوطی سے بند کردیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# گریپ فروٹ کا مارملیڈ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| گریپ فروٹ | ——— | 1¼ کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| لیموں کا رس | ——— | 125 ملی لیٹر |
| پانی | ——— | 2½ لیٹر |

## ترکیب

گریپ فروٹ اور لیموں کو دھو کر ان کا رس نکال لیں۔ پانی میں چھلکا گودا ڈال کر خوب گلا لیں۔ اب گودا نچوڑ کر نکال دیں اور پانی چھان لیں۔

پانی کو تیز آنچ پر پکائیں پھر اس میں رس ملا دیں۔ آنچ درمیانی کر کے اس میں تیز گرم چینی شامل کر دیں۔ چمچ خوب چلائیں۔ مارملیڈ گاڑھا ہونے لگے تو آنچ تیز کر دیں۔ جھلکی آنے لگے تو چمچ چلانا روک دیں اور گرم گرم مارملیڈ بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

www.kalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# مالٹے کا مارملیڈ

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| مالٹے | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 2 کلوگرام |
| پانی | ——— | 1 1/8 لیٹر |
| لیمو کا رس | ——— | کھانے کے 2 چمچ |

**ترکیب** مالٹے دھولیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ آدھے پانی میں رس ڈال کر پکائیں۔ باقی پانی میں گودا اور چھلکا کھرچ کر چھان لیں اور میں ڈال دیں۔ مالٹے کے چھلکے بھی گودے سے الگ کر کے کتر کے ڈال خوب گرم کر کے رس میں ڈال کر چمچ چلاتے رہیں۔ زیادہ گاڑھا کرنا ہو تو چمچ جیلاٹن پانی میں گھول کر چینی ڈالنے کے بعد ملا سکتے ہیں۔ اب چمچ خو حل ہو جائے اور مارملیڈ گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر دیں۔ مارملیڈ جمنے پر جھلی نظر آنے لگے تو گرم گرم ہی بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔

تمت بالخیر

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# امرود کی جیلی

ترکیب 2

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| امرود | ——— | 1½ کلوگرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |
| لیمو | ——— | 3 عدد |

## ترکیب

عمدہ قسم کے میٹھے اور پکے ہوئے امرود دھو کر صاف کر لیں۔ امرود چھیل کر درمیان سے بیج بھی نکال دیں اور گودا الگ کر دیں۔ اب امرود کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دیگچی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر امرود چولہے پر رکھ دیں۔ امرود گل جائیں تو چھان کر ان کا عرق الگ کر لیں۔ اب اس میں چینی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ لیمو کا رس نچوڑ کر چھان لیں اور اسے بھی امرود اور چینی کے آمیزے میں ملا دیں۔ چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ جیلی نیچے بیٹھنے نہ پائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور تار بننے لگے تو اتار لیں۔ شیرہ بہت زیادہ گاڑھا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ ٹھنڈا ہونے پر جیلی کو بوتلوں میں بھر لیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# خُوبانی کا جام

## اجزاء

| | | |
|---|---|---|
| خُوبانی | ——— | 1 کلوگرام |
| چینی | ——— | 750 گرام |

## ترکیب

پختہ خُوبانیاں اچھی طرح دھولیں۔ درمیان سے کاٹ کر گٹھلیاں نکال پھینکیں اور خُوبانیوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔

برتن میں خُوبانیاں ڈال کر اس میں چینی (خُوبانیاں ترش ہوں تو چینی کی مقدار بڑھا کر خُوبانیوں کے وزن کے مطابق کر دیں) ڈالیں اور ڈوئی سے خُوب گھوٹیں۔ تیس منٹ تک یونہی چھوڑ دیں تاکہ خُوبانیاں اور چینی خوب مل جائیں اور پانی نکل جائے۔ (خُوبانیاں سخت ہوں تو انہیں پہلے اُبال لیں پھر اس میں چینی ملائیں) اب خُوبانیوں کو 222 درجہ فارن ہیٹ تک خوب پکائیں اور اُتار کر گرم گرم ہی صاف مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔